

Menu de Noël à 49€

Entrée

Gambas poêlées ; Mesclun et Vinaigrette à la tomate séchée

Ou

Foie gras en terrine, chutney aux figues, Brioche

Ou

Escargots en croustade façon vol au vent Jus « Marchand de Vin »

Plats

Dos de Sandre aux écrevisses, Bisquine Nantua

Ou

Supreme de Pintade fermière « Maison Mairat » aux Morilles
et vin jaune

Ou

Filet de bœuf façon Forestière, garniture de fêtes

Dessert

Succès au chocolat

Ou

Tarte fine Pomme Cannelle

Ou

Crème Brûlée à la Mandarine