



Le Sablier du Temps

MENU DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

31 DÉCEMBRE ET 1ER JANVIER 2024

MENU GOURMET EN 4 PLATS : 55€

PREMIÈRE ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DÉSSERT

MENU DÉGUSTATION EN 5 PLATS : 70€

PREMIÈRE ENTRÉE, DEUXIÈME ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DÉSSERT

ENTRÉES

PREMIÈRE ENTRÉE

Terrine de foie gras et pintadeau marbré avec son chutney de betteraves

SECONDE ENTRÉE

Tarte fine de Saint-Jacques à la fondue d'épinards et crème de carottes

PLATS

Tournedos Rossini

ou

Riz de veau et rognons à la moutarde à l'ancienne

ou

Filet de sandre avec son beurre blanc au champagne

FROMAGES

Plateau de fromages affinés

ou

Saint Marcellin pané, caramel et pignons de pin

DESSERT

Assortiment de petites douceurs

