



MENU

de Noël



ENTRÉES

POIRE FARCIE À LA MOUSSE DE CRABE	15,50
CROQUETTES DE CHÈVRE CHAUD	14,50
FEUILLETÉ D'ESCARGOT, CRÈME À L'AIL CONFIT	16,00
VERRINE DE CREVETTES NORDIQUES À L'ORANGE	16,50

PLATS PRINCIPAUX

TOURNEDOS DE SAUMON FARCI AUX CREVETTES, SAUCE BEURRE CITRONNÉ	32,00
BROCHETTES DE POULET MARINÉES ET LÉGUMES GRILLÉS	28,00
BURGER GOURMET AU CANARD EFFILOCHÉ OIGNONS CARAMÉLISÉS ET BRIE	26,00
FINE CRÊPE AUX FRUITS DE MER, SAUCE AU VIN BLANC	28,00



DESSERT

BÛCHE DE NOËL	10,00
---------------------	-------