



## **MENU DE NOËL 2013**

### **Apéritif**

***La Sucette de Foie Gras/Chocolat, comme un « Cake Pop's »***

***et son verre de Vin Doux***

### **Entrées**

***L'Assiette de Saumon en 2 façons : Rillettes et Gravelax***

***OU***

***La crème Brûlée au Foie Gras***

### **Plats**

***Le Cœur de Dos de Cabillaud cuisiné comme un « Ceviche »,***

***Riz Noir et Rouge « Bio » comme un Risotto et son Fagot de Haricots Verts***

***OU***

***Le Suprême de Volaille aux Girolles et sa crème, Crumble de Châtaignes,***

***Gratin de Pommes de Terre et Fagot de Haricots Verts***

### **Fromage**

***Le Tube de Brie Structuré comme un Fromage aux Noix, et son Gressin***

### **Desserts**

***La Bûche de Noël Maison Crème Mascarpone / Chocolat et son Cœur croustillant de Spéculos***

***Ou***

***Le Bodega « Rubis de Noël »***

***Café Offert et les Papillotes de Noël offertes par nos ... « Surprise »***