

# MENU DE NOËL

## Entrées

- Œuf parfait coulis de poireaux & mouillettes briochées 2.10 €
- Saumon fumé, pickles de chou rouge, sauce vierge à la mangue 3.70 €
- Foie gras de canard chutney de mangue & brioche toastée 3.90 €
- Velouté de potiron aux éclats de marron & fines herbes 2.50 €

## Plats

- Suprême de pintade purée d'herbes fraîches & sauce aux cassis 4.50 €
- Pavé de merlu crumble orange & jus d'herbes 3.70 €
- 
- Risotto aux cèpes & champignons des bois 3.50 €
- 

## Garnitures

- Pomme de terre grenailles épicées
- Riz parfumé mendiant de fruits secs
- Butternut aux épices douces & sésame
  - Céleri rave braisé
  - Chou vert étuvé & marron

## Desserts

- Forêt noire, crémeux chocolat & crumble cacao .
- Parfait ananas, coco & sa crème infusée au rhum .
- Parfait spéculoos, marron glacé & sa crème parfumé à la vanille .
  - Mandarine trompe l'œil .

**\*Dessert offert par le CSE\***