



Menu du Réveillon de Noël 2010



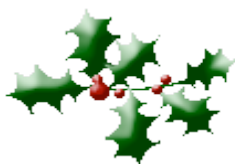
Cappuccino d'huître à la crème de chou fleur
Oyster cappuccino with cauliflower cream

Terrine de foie gras « poivre et sel »
Chutney exotique
Foie gras terrine " salt and pepper "
Exotic chutney

Blanc de volaille fermier pané aux noisettes
Fricassée de poireaux, mélange forestier
Et jus aux noisettes
Chicken fillet with hazel nuts
Leeks and mushrooms, hazel nut juice

Assortiment de bûches de Noël
Yule-log Christmas cakes

Prix : 40 euros (hors boissons)
Supplément demi-pension 17.00 euros



Joyeux Noël

