

# MENU FESTIVE – 60

Coupe de Cremant de Savoie, méthode champenoise

Amuse bouche

## ENTRÉE

Saumon fumé avec baies de poivre rose et crème de raifort.

OU

Mousse de canard au porto avec toasts de brioche et sa confiture  
au figues et piment

OU

Carpaccio de betteraves avec ses pickles et feta mariné

## PLAT

Fillet de boeuf OU Courge butternut "Hasselback"  
servis avec gratin dauphinois, legumes verts et son jus  
maison. Garnitures festives.

## DESSERT

Gateau polenta aux oranges epicés avec de la  
marscapone

OU

Brownie au chocolat avec glace vanille

Café et ses biscuits.