

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 avec toasts de brioche et sa
confiture au figues et piment
OU

Carpaccio de betteraves avec ses pickles et pecans

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