

# Menu de Noël

2 0 1 8

(25€ par personne)

*Composé uniquement de produits frais  
et tout est fait maison!!*

## Entrées aux choix :

Terrine de foie gras maison

ou

Salade de saumon fumé et blinis

ou

Raviolis de homard maison et sa bisque (supplément 4€)

## Plats aux choix :

Dos de cabillaud mariné au soja et rôti, sauce safran,  
risotto au parmesan et légumes du jour

ou

Filet de bœuf grillé, sauce aux cèpes, gratin dauphinois  
et légumes du jour

ou

Filet de boeuf Rossini (supplément de 6€)

## Desserts aux choix :

Tarte citron meringuée

ou

Moelleux au chocolat

ou

Salade de fruits du jour

ou

Bûche de Noël de la cosmétique

Café ou thé