



VENDREDI 5 DECEMBRE

Menu façon « cocottes » Entrée + Plat + Dessert : 31€ TTC

● Entrée

Le pâté en croute de volaille au foie gras, chutney de pommes

● Plat

*Le filet de chapon rôti aux champignons, gratin dauphinois, légumes oubliés
OU*

Le koulibiac de saumon, épinards, riz basmati aux petits légumes, sauce nantaise

● Dessert

Le finger cookies chocolat, orange



DIMANCHE 14 DECEMBRE

Menu façon « cocottes » Entrée + Plat + Dessert : 31€ TTC

● Entrée

Le vol au vent de fruits de mer, crème de crustacés

● Plat

*Le filet de daurade, sauce vin blanc, écrasé de pommes de terre beurre salé
OU*

La pluma de porc rôti au thym, crémeux de patates douces, houmous et panais confits

● Dessert

Les profiteroles pistache, crème au chocolat noir 70%



VENDREDI 19 DECEMBRE

Menu façon « cocottes » Entrée + Plat + Dessert : 31€ TTC

● Entrée

Le saumon fumé et tartare avocats aux agrumes

● Plat

*Le cabillaud en croûte de noisettes, crème de moules, boulgour aux poireaux rôtis
OU*

Le magret de canard à l'orange, pomme Anna, carottes et champignons

● Dessert

La buchette au chocolat noir et caramel