



Le Menu NOËL

Surprise en bouche ...

Soufflée de mérou à la crème de foie gras, chutney d'oignons aux fines herbes

Sorbet frappé Champenoise

Filet Veau Laqué au poivre vert pommes violettes au raifort, mini-légumes braisées

Croustillant de thiof émulsion d'orange à la coriandre fagot de petits légumes pommes noisette

Instant fromage

Fromages affinés mesclun croquant vinaigrette de noix

Café & Mignardise

Croustillant de chocolat Mousse praliné Cœur Tendre aux fruits rouge

Bûche Marron aux poires Chocolat Ivoire

La direction et l'ensemble de l'équipe de la restauration vous souhaitent un bon appétit et une très belle soirée de Noël



Le Menu NOËL

Surprise en bouche

Soufflée de mérou à la crème de foie gras, chutney d'oignons aux fines herbes

Sorbet frappé Champenoise

Filet Veau Laqué au poivre vert pommes violettes au raifort, mini-légumes braisées

Croustillant de thiof émulsion d'orange à la coriandre fagot de petits légumes pommes noisette

Instant fromage

Fromages affinées mesclun croquant vinaigrette de noix

Café & Mignardise

Croustillant de chocolat Mousse praliné Cœur Tendre aux fruits rouge

Bûche Marron aux poires Chocolat Ivoire



La direction et l'ensemble de l'équipe de la restauration vous souhaitent un bon appétit et une très belle soirée de Noël