



## *Menu de Noël 2021*

### *Les Amuse - Bouches*



*La Terrine de Foie Gras de Canard à l'Armagnac,  
Chutney d'Oignons Rouges aux Figs*

*Ou*

*La Nage de Courge Butternut au Saumon fumé et Brochette de Pétoncles*

*Ou*

*La Coupelle de Risotto à la Crème de Langoustine et Caviar de Brocolis*



*Spoons au Mousseux Mosellan*



*Les Grenadins de Mignon de Veau poêlés à la Crème de Morilles  
Pommes de Terre fondantes garnies et Petits Légumes tournés*

*Ou*

*Le Dos de Bar du Nil poché à la Sauce Champagne et Moules de Bouchot  
Purée de Pommes de Terre Vitelotte et sa Julienne Maraichère*

*Ou*

*Le Tournedos de Biche sauté et flambé à la Sauce Grand-Veneur  
Poire au Vin d'Airelles et Pommes de Terre Pin*



*La Traditionnelle Bûche de Noël faite Maison à l'Orange Sanguine et son  
Insert à la Mangue et Citron Vert*

**Prix : 59,00 €**