

# Menu de fête de Noël €29.95

## Réservation uniquement

### Entrées

**Betterave rôtie et Fromage Chevre avec une miette de miel et de thym**  
Roasted beetroot and goats cheese with a honey and thyme crumb

**Terrine de Sanglier et Chevreuil maison avec fruits confits, salade et brioche tiède**  
Homemade Vennison and wild boar Terrine with a fruit confit, salad and warm toasted brioche

**Champignons sautés dans une sauce à la crème de cognac et à la moutarde, servis sur une vol au vent**  
Sautéed mushrooms in a brandy and mustard cream sauce, served in a vol au vent

**Veloute de Marron et foie gras**  
Roast chestnut and foie gras veloute

**Un paquet de saumon fumé rempli de mousse de crevette, de saumon et de ciboulette**  
Smoked salmon parcel filled with prawn, salmon and chive mousse

### Plat

**Rôti de noix de Entrecote sur panais roti avec sauce au Burgundy**  
Roast rib eye of Beef on roasted parsnip with a burgundy sauce

**Escalope de dinde rôtie avec cuisse de dinde farcie**  
Seasonal Roast Turkey breast with stuffed turkey leg

**Truite fumée au thé aux épinards à la crème**  
Tea smoked trout with creamed spinach

**Noix saint jacques aux raviolis de crabe et bisque de fruits de mer**  
Scallops with crab ravioli and a seafood bisque

**Wellington aux légumes Maison servi avec sauce Madère**  
Homemade Vegetable wellington served with a madeira sauce

**Suivi par Fromage et dessert**

**Café et menthe au chocolat**