

# Menu de FÊTES

## ENTRÉES

Mi-cuit de foie gras de canard,  
brioche toastée, chutney de poires au cidre

*ou*

Opéra de saumon fumé, fromage frais et avocat,  
crème de ciboulette

## PLATS

Pavé de veau en croûte d'herbes et citrons confits,  
gratin fondant de pommes de terre et poireaux, jus de veau corsé

*ou*

Filet de Saint-Pierre, risotto crémeux au chorizo et parmesan,  
jus de coques lié au beurre de persil et citron vert

## DESSERTS

Bûche de Noël façon forêt noire

*ou*

Entremets japonais au thé vert matcha  
et compotée de mangue