

## Menu banquet Noël

Petits savoureux apéritifs

Royale de foie gras d'oie aux agrumes tuile au grué de cacao

ou

Raviole au saumon et coquillage velouté au jus de coque, fricassé d'orge perlé et légumes

\*\*\*\*

Ballotine de chapon aux marrons crème de champignons, pâtes larges au beurre

ou

**Faon de biche confit**Sauce Grand Veneur, choux rouge au porto

\*\*\*\*

En supplément : 12 €

Tartelette à la Fourme d'Ambert et Poire, Mesclun d'herbes

ou

Mendiant au munster et cumin, Mesclun d'herbes

Vacherin glacé à l'Alsacienne coulis de fruits rouges

ou

Bûche façon « Forêt Noire » 57€

Driv note

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.