

Mardi 06	Jeudi 08	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15
Hors-d'oeuvre					Repas de Noel
Foie gras canard tranche chutney oignon sarawak	Saumon gravlax crème fraîche wasabi citron vert	Pâté croûte de chevreuil aïrelles mesclun	Tartare de St Jacques butternut rôti amande épicée	Terrine de chevreuil au poivre vert et mesclun	Bloc foie gras canard chutney aïrelle E. vinette
Plats principaux	Plats principaux	Plats principaux	Plats principaux	Plats principaux	Plats principaux
Sous noix de veau rôtie jus aux giroles	Vele al tartufo crème de petits pois	Filet de canard au miel	Wok de veau chou pak choï carotte et gingembre	Effilochée de boeuf jus corsé au vin r & foie gras	Cassolette escargots fondue de poireaux en
Civet de chevreuil granola et poire épicée	Onglet de veau confit d'echalotes	Souris de cerf sauce chocolat Guanaja Valrhona	Filet St Pierre condiment patate douce gingembre		Saumon fumé, crème fraîche wasabi citron vert
					Salade d'endives fourme d'ambert poires rotie
					Crèmeux de topinambours, marrons et noisettes
					Plats principaux
Desserts					Jambon de Noël laqué orange gingembre citronnelle
Figues rôties mascarpone noisette	Entremet poire en trompe l'œil	Lingot chocolat caramel bio	Bûche à la crème de marrons, oranges confites	Mandarine en trompe l'œil	Boudin blanc à l'ancienne truffé
					Écrasé de butternut œuf parfait marrons et granola
					Pavé de cerf sauce chocolat Guanaja Valrhona

			Truite crumble de blé noir et graines de fenouil
			Garnitures
			Gratin Dauphinois
			Légumes rôtis - carotte panais feve topinambour
			Poelee festive
			Pomme paillason
			Desserts
			Assiette de fromages affinés bio locaux
			Ananas rôti et crème montée vanille
			Bûche chocolat insert vanille et fève de tonka
			Châlet au chocolat
			Mangue rôtie à la vanille, milk shake coco passion

Salade de fruits
exotiques