



MENU DE NOËL 2015

JEUDI 24/12 – DÎNER À 79 € – BOISSONS COMPRISES

APÉRITIF

Coupe de champagne, toast de saumon fumé bio

ENTRÉE

Foie gras de canard aux figues

PLAT

Chapon sauce aux morilles, haricots verts, marrons glacés

FROMAGE

Assiette de Brie affinés de la ferme de Saint Siméon (77),
« Trou Normand de chez Monsieur Mousseaux » :
Sorbet et ratafia de pommes bio

DESSERT

Surprise au chocolat

Café et mignardises

MENU ENFANT SANS FROMAGE NI TROU NORMAND
35 €





MENU DU JOUR DE L'AN 2015

JEUDI 31/12 – DÎNER À 79 € – BOISSONS COMPRISES

APÉRITIF

Coupe de champagne, toast de saumon fumé bio

ENTRÉE

Foie gras de canard aux figues

PLAT

Chapon sauce aux morilles, haricots verts, marrons glacés

FROMAGE

Assiette de Brie affinés de la ferme de Saint Siméon (77),
« Trou Normand de chez Monsieur Mousseaux » :
Sorbet et ratafia de pommes bio

DESSERT

Surprise au chocolat

Café et mignardises

MENU ENFANT SANS FROMAGE NI TROU NORMAND

35 €

