



**Pour Noel commande avant le
21 décembre et avant le 28 pour
le jour de l'an**

MENU 2022 A EMPORTER

Menu de NOEL
24/25 Décembre
32€ à emporter

Mise en bouche

Croûte aux morilles et champignons
à la crème

Ou

Pressé de foie gras au pain d'épices

Ou

Mousseline de saumon et cabillaud

Sauce champagne

Filet de sandre

Aux queues d'écrevisses

Sauce savagnin

Ou

Cuisse de dinde en ballotine farcie
aux morilles et marrons

Et ces petits légumes

La traditionnelle buche de Noel
(Parfum au choix)

NOS BUCHES

*Pomme/caramel/spéculoos

* Trois chocolats

*Ananas/coco

Les individuels

Igloo (coco/framboise)

Boule de Noël

(Tiramisu à la crème de marrons

Ou vanille/framboise)

Menu du Jour de l'An
31 décembre/1^{er} Janvier
32€/pers

Mise en bouche

Croûte aux morilles et champignons
à la crème

à la crème

Ou

Gratin de St Jacques et queues
d'écrevisses au riesling

Ou

Millefeuille de magret fumé, fromage
frais aux herbes et tartare de tomates

Filet de bar aux agrumes

Ou

Sauté de cerf aux trompettes

Et ces petits légumes

Ou

Noix de porc rôtie aux épices de Noël

Et sa garniture de saison

Igloo coco/framboise

Ou

Entremet pomme/caramel

LIVRAISON GRATUITE

Sur tout le Grandaux St Laurent,
Prénoel, Les Piards, Chaux des Prés,
Château, Grande Rivière, Morez,
Morbier, Tancua, Lezat, La Rixouse
Villard/Bienne, Saint Claude
Lavans, St Lupicin, Ravioles, Cuttura

.....

N'hésitez pas à nous contacter

