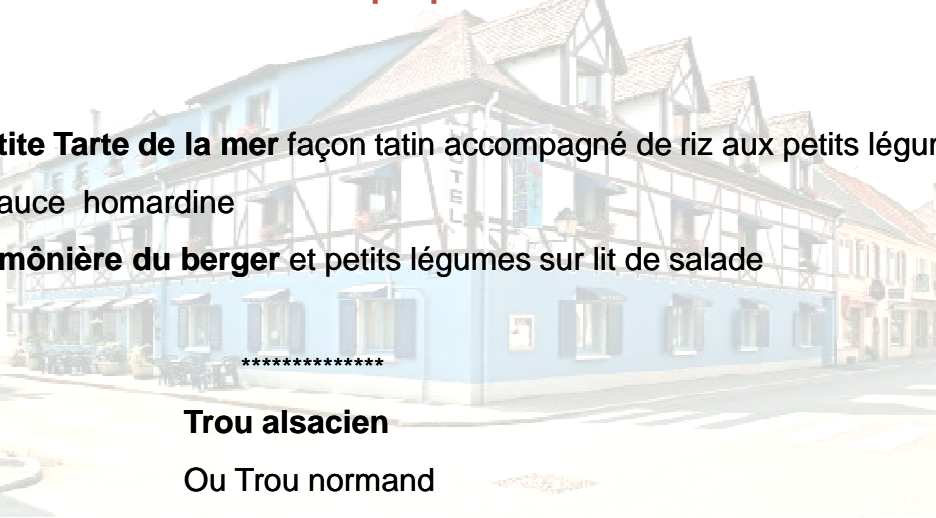


## PROPOSITIONS DE MENU

### NOEL 2011

*Une seule entrée, un seul plat et dessert devront être retenus pour l'ensemble des convives.*

**Prix par personne : 29€00**



**Petite Tarte de la mer** façon tatin accompagné de riz aux petits légumes  
et sauce homardine

OU **Aumônière du berger** et petits légumes sur lit de salade

\*\*\*\*\*

**Trou alsacien**

Ou Trou normand

\*\*\*\*\*

**Filet mignon de porc** sauce aux champignons des bois, ses pommes de terre  
paysannes et sa jardinière de légumes

Ou **Pavé de saumon rôti** et sa nage à la bisque de homard avec riz parfumé et ses  
petits légumes

\*\*\*\*\*

**Mille feuille** à l'orange aromatisé au Grand Marnier

Ou **Émincé de Poire** au vin rouge de Noël et sa boule de glace cannelle

*(Nos prix s'entendent TTC et en €).*

## PROPOSITIONS DE MENU

### NOEL 2011

*Une seule entrée, un seul plat et dessert devront être retenus pour l'ensemble des convives.*

**Prix par personne : 35€00**



**Salade perigourdine** avec ses morceaux de magret de canard fumé et ses copeaux de foie gras

OU **Feuilleté de saumon** sauce aneth parsemé d'une julienne de saumon fumé

\*\*\*\*\*

**Trou alsacien**

Ou Trou normand

\*\*\*\*\*

**Médailon de veau** sauce aux morilles accompagné de pommes de terre en robe des champs et sa jardinière de légumes

Ou **Carré d'agneau** sauce au Thym et miel, gratin de Pommes de terre et petits légumes

\*\*\*\*\*

**Palette de mousses** aux 3 chocolats

Ou **Petites douceurs** de framboises et son sablé

*(Nos prix s'entendent TTC et en €).*