

2024



# Menu des Fêtes

## ENTRÉES

Terrine de foie gras  
Cassolette océane  
Bouchée à la reine aux escargots  
Saucisson brioché à la truffe

34 €

## POISSONS

Ballottine de saumon et ses petits légumes sauce crustacés  
Lotte à l'américaine

*Accompagné de riz basmati et d'un flan de légumes*

*Ou*

## VIANDES

Chapon farci aux marrons et foie gras  
Boudin blanc à la truffe  
Rôti de veau aux morilles

*Accompagnée de pommes de terre grenailles et d'un flan de légumes*

## BÛCHETTES

Royale craquant chocolat  
Roulée framboise, citron meringué  
Roulée à la crème de marrons

L.A.R.C.A.D