

# **MENU DE DÉCEMBRE**

**Ce menu est renouvelé chaque mois**

Le Foie Gras d'Oie et Confiture de Figues

**Ou**

La Mousse de lotte aux poireaux et son Duo d'Huîtres d'Oléron

**Ou**

Le Suprême de Pintade à la Parmigiana, Crème d'Herbes

(Aubergine, tomate, mozzarella gratinée)

**Ou**

La Brochette de Gambas Grillées marinade à l'ail

✿✿✿

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)

**Ou**

**L'Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (+15.00 €)**

**Ou**

Le Duo de Thon Rouge et Saumon sur Braisée de Poireaux

**Ou**

La Côte de Veau Grillé à la Façon Blackwell

**Ou**

Le Pilon de Dinde aux Champignons, Carottes et Moutarde

✿✿✿

La Croquette de Brie de Meaux et Truffes

**Ou**

Le Carpaccio d'Ananas et sa Boule de Sorbet citron vert

**Ou**

La Crêpe à l'orange et sa Glace Vanille

**Ou**

La Poire en Trompe-l'œil



**36€**