

MENUS

SEMAINE DU 18 AU 22 DÉCEMBRE 2023

MENU DU JOUR		lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
ENTRÉES		Menu du jour selon inspiration du Chef	Terrine de la ferme au foie gras du Sud-Ouest et son chutney de cranberries			Menu du jour selon inspiration du Chef
			Gravlax de saumon, blinis à l'encre, crémeux aux truffes			
PLATS	NON VG		Chapon fermier Label Rouge farci aux marrons, pommes grenaille rôties aux herbes, poêlée de légumes d'automne aux poires rôties			
	VG		Écrasé de butternut aux marrons, mijoté de légumes de saison aux poires confites et vinaigrette de lentilles corail à la grenade			
DESSERTS ^{VG}			Bûche pâtissière de Noël chocolat praliné			
		Dôme fruit de la passion, nappage chocolat coco				

MENU DU CHEF	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	vendredi 1 ^{er} décembre
ENTRÉE	MENU DE NOËL !		
PLAT			
DESSERT			