

*Menu 4 services 2021*

*Canapé de gravlax de saumon et tartinade à l'aneth*

*Ou*

*Croquette de fromage, coulis de liqueur de framboise et balsamique*

*ℒ*

*Potage de nos marmites*

*ℒ*

*Cuisse de canard confit laquée au gingembre*

*Servie avec purée de pomme de terre aux poireaux et betteraves jaunes*

*Ou*

*Steak de saumon croûte de pistache et citron*

*Servi sur riz aux légumes et verdurette du moment*

*Ou*

*Médailillon de cerf sauce cerfeuil et canneberges*

*Servi avec pommes de terre parisiennes au miel et légumes*

*Ou*

*Lasagne végétarienne à la façon italienne*

*pesto de basilic, aubergines, courgettes grillées, oignons rouges, poivrons rôtis,*

*fromage de chèvre, sauce marinara, gratinée au suisse*

*(Disponible sans fromage)*

*ℒ*

*Fantaisie chocolatée du Chef*

*40\$*

*Menu 3 services 2021*

*Canapé de gravlax de saumon et tartinade à l'aneth*

*Ou*

*Croquette de fromage, coulis de liqueur de framboise et balsamique*

*ℒ*

*Poulet de Cornouaille au gingembre*

*Servi avec frites de patates douces et légumes*

*Ou*

*Filet de truite al limone*

*Servi avec un écrasé de pomme de terre et purée de petit pois*

*Ou*

*Joue de bœuf braisée et jus d'ivoire*

*Servie avec pomme de terres gelots au miel et légumes*

*Ou*

*Lasagne végétarienne à la façon italienne*

*pesto de basilic, aubergines, courgettes grillées, oignons rouges, poivrons rôtis,*

*fromage de chèvre, sauce marinara, gratinée au suisse*

*(Disponible sans fromage)*

*ℒ*

*Fantaisie chocolatée du Chef*

*35\$*