



# Réveillon de Noël

## Apéritif

1 coupe de crémant avec 3 allumettes feuilletées

## Entrée

Foie gras de canard bloc\* à la fleur de sel,  
chutney de figues, fusette toastée

## Plat principal

Suprême de pouarde fermier, sauce aux morilles,  
écrasé de pomme de terre et carotte fane

-ou-

(uniquement sur commande)

Filet de daurade, confit de légumes du marché, sauce vierge

## Dessert

Bûches de Noël

## Boissons

1 bouteille de vin Bordeaux pour 2 (rouge ou blanc)  
& 1 bouteille d'eau minérale pour 2



# Christmas Eve

## Appetizer

*1 glass of crémant with 3 puff pastries*

## Starter

*Duck foie gras bloc\* with fleur de sel, fig chutney, toasted fusette*

## Main Course

*Farm poularde supreme, mashed potato and wilted carrot*

-or-

*(only on order)*

*Sea bream fillet, vegetable confit, virgin sauce (only on order)*

## Dessert

*Christmas logs*

## Beverages

*1 bottle of wine Bordeaux (red or white) for 2*

*& 1 bottle of water for 2*