

AIR MAIL  
PAR AVION



GREENHOUSE



DÎNER  
*Noël* DE

24 DÉCEMBRE



## Apéritif

Opéra de saumon fumé

## Entrée

Noix de St Jacques viennoise d'agrumes,  
velours d'igname, émulsion coco  
aux épices douces

## Plat

Suprême de chapon crème de foie gras,  
potimarron rôti et marrons glacés à blanc

## Fromage

Plateau de fromage de  
*LA FROMAGERIE COTTAGE* à partager

## Dessert

Bûche à la framboise

65€

PAR PERSONNE  
(HORS BOISSONS)

SUR RÉSERVATION

**02 51 23 35 45**



# Menu enfant

## Entrée

Assiette de saumon fumé,  
crème aigrette et pain pita

## Plat

Suprême de chapon crème de foie gras,  
mousseline de pommes de terre

## Dessert

Bûche au chocolat

35€

PAR PERSONNE  
(HORS BOISSONS)

SUR RÉSERVATION  
**02 51 23 35 45**