

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