

MENU *de fête*

ENTRÉE

Gravlax de saumon,
beurre condimenté

PLAT

Trofiette al dente à la ganache de foie gras,
graines et cèpes, julienne de bresaola

ASSIETTE DE FROMAGES

DESSERT

Bûche vanille-caramel
et mignardises

58 € TTC / personne (51,97 € HT)

Forfait boissons inclus : eau, café et vins.

Menu unique à l'ensemble des convives.



MENU *de fête*

ENTRÉE

Risotto à la truffe blanche,
balsamique blanc

PLAT

Involtini de poulet fermier farcis, sauce aux cèpes,
rösti et légumes d'hiver

ASSIETTE DE FROMAGES

DESSERT

Bûche aux fruits rouges et au chocolat blanc
et mignardises

58 € TTC / personne (51,97 € HT)

Forfait boissons inclus : eau, café et vins.

Menu unique à l'ensemble des convives.

