



*** MENU DE NOËL 2018 ***

Triangle Feuilleté de saumon à la scandinave 1+7+4+
et
son mesclun aux amandes grillées 8+10+12

Sot l'y laisse à la crème de morilles 7

***Gratinée hivernale aux pommes des champs,
potimarron et éclats de châtaignes*** 7+8

Gâteau au chocolat maison 1+3+6+7+8
et
sa crème Anglaise 1+3+7

Clémentine bio

