



À LA CARTE

À l'approche des fêtes, vous manquez d'idée pour votre stage de Noël ? La cheffe Béatrice Gouffier et toute sa brigade, vous proposent un menu équilibré en 5 actes, avec fruits et légumes de saison.

AMUSE-BOUCHE

Pains de contrepois surprise
ou
Jambon puro bellota à la découpe

ENTRÉES

Salade composée au choix

À la grecque, agrémentée de Feta AOP
À l'allemande, accompagnée d'un bretzel
À l'italienne, avec Mozzarella di Bufala Campana DOP
À la française, Comté 36 mois en portefeuille

PLAT PRINCIPAL

Poisson

Kabuki saumon et paille de riz sur table de mixage
ou
Filet de Perche fumé sur cyclorama

Viande

Nœud de vache en cheminée, œufs en fausse neige
ou
Farce de queue de cochon cuite sous grill

Volaille de notre poulailler

Gamelle de chapon, purée de chanvre
ou
Poulie de Bresse ignifugée à vue

FROMAGE

Sélection de fromages affinés,
présentés sur plateau, chariot ou tournette

DESSERT

Opéras à l'emporte-pièce
ou
Sorbet mandarine, éclats de nouettes grillées

NOTRE CAVE

Large choix de grands crus classés M1
Accord mets/vins sur demande

DIGESTIF

Ouzo (en fond ou demi-fond)
ou
Cocktail dessert « Signature » : le Gin frise

Régalez-vous
avec nous !



Scannez ce QR Code
pour plus d'informations ou
rendez-vous sur cfpts.com