



# Menu de Noël

## Mises en bouche

*Fraicheur des internes (cocktail sans alcool)*

*Carpaccio de bœuf façon Tataki*

*Crème brûlée au foie gras*

*Choux de petits gris au beurre à l'ail*

## Entrée chaude

*Dos de saumon en crouste de pistache*

*Risotto crémeux aux champignons des bois*

## Plat

*Ballottine de volaille farcie, pomme Macaire, radis glacés au jus  
d'orange, purée de petits pois*

## Dessert

*Le soufflé glacé « Cointreau »*

*Macaron Mandarine*