MENU
NOËL 2014
24 ET 25 DÉCEMBRE

L'ENTRÉE * TO START

Terrine de chapon et lentilles sur salade de fenouils et agrumes

Capon and lentils terrine on a fennel and citrus fruits salad

OU * OR

Cannelloni de ricotta, salade de Trévise et parmesan sur sauce pimentée de potiron

Red chicory, ricotta and parmesan Cannelloni on a chili pumpkin sauce

PLAT PRINCIPAL * MAIN COURSE

aisé de veau au vin Barolo avec polenta crémeuse et champignons « à la piémont

aised veal in Barolo wine with creamy polenta and mushromms « Piemonte styl

OU * OR

La morue à la vapeur avec polenta crémeuse et oignons au vinaigre balsamique

Steamed cod with creamy polenta and balsamic vinegar onions

DESSERT

e parfait au muscat et fruits de la passion, meringue à l'italienne et petits nougat

Muscat parfait with passion fruits, italian « meringue » and nougat

65 €

Apéritif maison offert * *House aperitif offered*