PIÈCES COCKTAIL / 3 PAR PERSONNES

Verrine mousse de foie gras et confit de figues

Bouchée au brie de Meaux à la truffe

Tartare de saumon

ENTRÉES

Feuilleté au saumon et Saint Jacques à la bisque de homard

Ou

Foie gras en terrine, gelée au Monbazillac,
toasts briochés et compotée à la poire et vanille

PLATS

Suprême de pintade au vin jaune et morilles,
millefeuilles de pommes de terre

Ou

Soupière de lotte, bisque de homard à la crème d'Isigny
et ses légumes de saisons

DESSERT

Bûche de Noël, noix de pécan, vanille et praliné

Ou

Le Bistrot du Lac

TRAITEUR - ÉVÉNEMENTIEL - BRUNCH - RESTAURANT

MENU DE NOËL

60€

(Pièces cocktail / Entrée / plat / dessert + verre de vin)

50€

(Entrée / plats / dessert)