



Menu de Noël 2017

39,00€ par personne à volonté hors boissons (-50 % pour les enfants)

Buffet froid :

Huîtres creuses.
Terrine « maison » de poissons aux petits légumes et cerfeuil.
Ballotine de saumon fumé, crevettes grise et chèvre frais.
Effiloché de Porchetto, dressing à la truffe.
Terrine « maison » de gibier aux fruits secs.
Salade quinoa.
Lentilles aux gésiers confits.
Eventail de crudités.
Mesclun.
Emulsion froide et vinaigrette.

Buffet froid :

Velouté au chicon et « Blanche de Namur ».
Dos de Lieu, écailles de courgette, bisque de crevettes grises.
Ballotine de poulet jaune, foie gras, morilles et vin jaune.
Civet de biche aux noisettes et « Sirop de Liège ».
Crumble de potimarron.
Pommes croquettes artisanales.
Poires au sirop et pommes aux airelles.
Bouquet de légumes.

Buffet fromages et desserts:

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs.
Carpaccio de fruits exotiques aux épices de Noël.
Crème brûlée.
Bûches de Noël.

