

## Carte des fêtes

### Entrées:

- Aumônière de Gambas velouté au curry.
- Paupiette de carrelet sauce basilic
- Opéra de saumon et crème de moutarde.

### Les Viandes:

- Filet de pigeonneau sauce miel et épices, Crumble de légume.
- Suprême de Poularde sauce caramel balsamique, tatin d'oignon confit.
- Tournedos de canard sauté velouté d'échalote/oignon, moelleux de PDT /morille.

### Les fromages :

- Croustillant de Camembert.
- Chèvre en croustillant de Kadaif.
- Duo de fromage chaud (Camembert pané, croustillant de Pont-Lévèque).

### Les desserts :

- Buchette Cassis /fromage blanc, glaçage fruit rouges.
- Assiette gourmande 3 desserts.
- Délice Abricot, croquant chocolat blanc.

**-Formule à 36€ tout compris (entrée, plat, fromage, dessert au choix.(tarif TTC)**

**-Le pain n'est pas compris dans le menu.**