



Repas de Noël le mardi 18 Décembre

Entrée :

- Verrine d'avocat sauce cocktail aux crevettes.
- Mousse de canards toasté et sa gelée.
- Buchette de saumon fumée sur salade.
- Pâté en croute de canard aux raisins.
- Salade mêlée œuf poché jambon de montagne et canneberges.

Plats :

- Sauté de chapons aux champignons des bois.
- Boudin blanc farcie aux pommes crémé au cidre.
- Filet de lieu noir sauce butternut.

Garnitures :

- Gratin dauphinois.
- Poêlée de panais, carotte jaune et patate douce.

-Fromages.

-Dessert de Noël : Petits choux à la vanille sauce chocolat