**Menu de Noël à emporter 51 €**

Mise en bouche

Ceviche de Saint Jacques

au citron vert et coriandre

\*\*\*\*

Entrée

Foie gras de canard mariné au banyuls

Chutney à la mangue et pain feuilleté

\*\*\*\*

Plat

Volaille de Bresse d’Alain Magnin

à la crème de Truffe tuber aestivum et Vin Jaune

Gratin Dauphinois au thym citron

\*\*\*\*

Dessert

Bûche de Noël

Ganache au chocolat manjari et gelée de framboises à l’hibiscus

**Réservation au 03 85 75 00 25 ou annececile71@hotmail.fr**

**Les menus seront à retirer le 24 décembre**