



LE TRÉFLE
CUISINE DE COEUR

Menu de Noël

Mercredi 25 décembre - service du midi

Amuse-bouche

Entrées

Croustillant de foie gras de canard aux pommes et truffes
ou
Rosace de saumon gravlax crème d'herbes

Plats

Mini rôti de chapon forestier, marrons,
mini poire au vin, fondant de pommes de terre à la truffe
ou
Omble chevalier beurre blanc, croustillant d'asperges vertes,
duo de carottes

Fromages

Assiette de fromages

Desserts

Bûche de Noël glacée vanille framboise
ou
Gratin de chiboust acidulé aux fraises des bois

48€
/pers.

Sur réservation au 02 40 82 26 87