



**Mardi 25/12/2018**

Coquilles saint-jacques à la normande  
Fripon de saint jacques a la fondue de poireaux  
Boudin blanc traditionnel  
Foie gras aux figues confites  
Foie gras de canard entier au garlaban  
Jambonnette de pintadeau aux cèpes  
Sauté de cerf grand veneur  
Civet de porcelet  
Chapon fermier rôti  
Compoté du soleil au pistou  
Embeurré de courgette à la badiane

**Mercredi 26/12/2018**

Coquilles gratinées aux fruits de mer  
Carotte rapée fraîche  
Suprême de faisan  
Suprême de canard  
Filet de saumon crème à l'oseille  
Epinard à la crème  
Endives braisées  
Lasagne bolognaise  
Mousse vanille

**Jeudi 27/12/2018**

Beignet de courgettes  
Omelette vénitienne  
Rouleau au fromage  
Salade d'endives  
Vermicelles aux fruit de mer  
Cuisses de canard aux olives  
Saucisses italienne aux brocolis  
Riz cantonnais  
Nid de tagliatelle  
Gratin de chou-fleur  
Riz au lait à l'orange

**Vendredi 28/12/2018**

St jacques parmigiano  
Saumon sauvage fumé des mers baltiques  
Saumon fumé d'écosse d'élevage  
Tagliatelles au saumon  
Suprême de canard  
Suprême de faisan  
Curry de lotte  
Lapin paysanne  
Purée de patate douce  
Rizotto forestier  
Flan de brocolis , carottes  
Crème brûlée

**Samedi 29/12/2018**

Fripon de saint jacques a la fondue de poireaux  
Saumon farci à la parisienne  
Demi langouste rouge sur commande  
Brandade truffée à 3 %  
Saumon sauvage fumé des mers baltiques  
Salade grecque  
Duo de lotte et saumon en tournedos  
Civet de porcelet  
Nid de tagliatelle  
Fripon champêtre  
Compoté du soleil au pistou  
Tarte paysanne

**Dimanche 30/12/2018**

Bouchée à la reine véritable  
Saumon farci à la parisienne  
Demi langouste rouge sur commande  
Saumon sauvage fumé des mers baltiques  
Saumon fumé d'écosse d'élevage  
Foie gras de canard entier au garlaban  
Filet de st pierre aux st jacques  
Civet de sanglier  
Sauté de cerf grand veneur  
Embeurré de courgette à la badiane  
Pommes dauphine

Nous contacter

**04 42 03 13 22**