

Menu de Noël 2020

Servi le 24 et 25 décembre à midi ainsi que le 24 décembre
au soir

Coupe de champagne

Amuse-bouche

Terrine de foie gras entier de canard du Sud-Ouest de la France fait
maison Tranches de pain de St Barthélémy grillées et confit d'oignon
rouge

Ou

Salade de rampon, endives et pommes de terre à
la truffe de nos régions

Chèvre chaud sur tranches de pain de St Barthélémy grillées

Noix de St-Jacques de l'Atlantique rôties au poivre rose

Fondue de poireaux, sauce au champagne bio

« Hostomme brut tradition »

Ou

Cassolette de gnocchis de pomme de terre à la courge et panais

Châtaignes caramélisées

Dinde farcie aux marrons

Légumes de nos fermes partenaires

Gratin de pommes de terre

Ou

Roesti de patate douce aux poireaux

Coulis de racines rouges de la ferme de Bois Genoud

Assortiment de fromages de nos régions

Bûche de Noël aux deux chocolats

Crème brûlée au pain d'épices

Sorbet à l'orange

Menu à CHF 92.-par personne

Sur réservation uniquement

Bons WelQome Qoqa bienvenus