



Menu Forestier

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 27/12 SOIR
AU 28/12 MIDI

ENTRÉE AU CHOIX

SALADE GOURMANDE... FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS,
MAGRET DE CANARD ET MIGNON DE PORC FUME,
SAUMON FUME "BÖMLO" DE NORVÈGE

JAMBON CRU IBERIQUE BELLOTA (36 MOIS D'AFFINAGE)
ET SES CONDIMENTS

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

FAUX FILET SIMMENTAL, SAUCE FORESTIERE

CHAPON FARCI AUX MORILLES

DESSERT AU CHOIX

FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS... SUPPL. 3 €
(MUNSTER, VACHERIN MONT D'OR, BRIE D'ISIGNY)

KOUGELHOPF GLACE A LA FLEUR DE BIÈRE
ET AUX FRUITS SECS MAISON

CREME BRÛLÉE A LA VANILLE ET SA GLACE

OMELETTE NORVÉGIENNE A LA VANILLE

MENU 3 PLATS : ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 45.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



Menu de La Schlitte

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 27/12
SOIR AU 28/12 MIDI

ENTRÉE

LES 3 FOIES GRAS DE CANARD FRANÇAIS DE NOËL
(NATURE, AUX ÉPICES ET AUX FRUITS SECS) ET SES CHUTNEYS

PLAT AU CHOIX

FILET DE BOEUF AU PINOT NOIR

FILET DE TURBOT, SAUCE HOMARDINE

DESSERT AU CHOIX

FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS...

(MUNSTER, VACHERIN MONT D'OR, BRIE D'ISIGNY) SUPPL. 3 €

PROFITEROLE AU CHOCOLAT

ANANAS VICTORIA ET SES SORBETS

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 55.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE

