



Menu des Fêtes

pour le 25 Décembre 2017 et le 01 Janvier 2018

«La Mise en Bouche»

La Verrine de potimarron truffé, pointe de chocolat, fleurs de sel



Le Foie Gras Maison Cuit au Torchon, Arlequin de fruits et Sauterne en gelés

Ou

L'éclair gourmand de Saumon fumé au Bois de Hêtre, mascarpone et herbes fines

Ou

La Poêlées de Noix de Saint Jacques, rizotto au Safran



Le Filet Maigre et crevettes grises cuit sur peau , Ecrasé de pomme de terre à la Bisque de Homard

Ou

Le Suprême de Chapon rôti et braisé dans son Jus aux Truffes Noires

Ou

Les Côtes de Sanglier cuit au Feu de Bois, vin de bourgogne et Châtaignes



Le Brie truffé et son Mesclun



Le Festival de Gourmandises sucrées

52,00€ ttc

La Flambée les 4 vents à Villers Pol

Sur Réservation : ☎ 03.27.49.50.60

