

L'apéritif sera servi dans le salon

Le Menu 31 Décembre 2022

*La terrine de foie gras au pain d'épices
Et confiture de figue et gelée de Porto*

*Le chausson d'escargots aux pignons de pin et pistou au cognac
À la crème de champagne*

Le Sorbet au citron vert à la vodka

Le pavé de filet de bœuf à la crème de morilles

La Poêlée de pommes de terre mitrailles Aux châtaignes et girolles

Le croustillant Alsacien mariné à l'eau de vie sur son lit de mesclun

L'omelette Norvégienne au Grand Marnier

La coupe de Champagne et gâteaux de soirée

« Soirée Animée par Christian au saxo »



Le protocole de la soirée sera affiché

Le Menu du 1^{er} Janvier 2023

*Le Gravlax de saumon mariné
aux 5 baies toasts tièdes et beurre salé*

*Le sauté de civet de cerf
aux champignons des bois*

Les Mousselines aux 2 saveurs

Le petit coin d'Auvergne tiède aux pommes caramélisées

Sur son lit de verdure

Le trompe l'œil

La mousse de poire

Et sa crème Anglaise à l'alcool de poire



2023