

Menu de Noël
Samedi 25 Décembre 2021

**Soupe de Champagne autour de la pomme
et ses Tentations**

§§§

Foie Gras poêlé, potirons et champignons des sous bois

Accompagné de son verre de Colombine

§§§

Profiterole de Saint jacques, poireaux et Pak Choi

Accompagné de son Verre de Colombine

§§§

Médaille de veau confit cuisson lente, légumes racines

Accompagné de Bordeaux Cour Montessant

§§§

Craquant figes rôties et chaource rôti au miel

Accompagné de Bordeaux Cour Montessant

§§§

Le délice de Noël autour du chocolat et de la passion,

Déclinaison de fruits

Accompagné de sa coupe de champagne

§§§

Café et sa Douceur

Jour de L'An
Samedi 1er Janvier 2021

**Soupe de Champagne autour de la pomme
et ses Tentations**

§§§

Foie Gras poêlé, potirons et champignons des sous bois

Accompagné de son verre de Colombine

§§§

Médaille de veau confit cuisson lente, légumes racines

Accompagné de Bordeaux Cour Montessant

§§§

Craquant figes rôties et chaource rôti au miel

Accompagné de Bordeaux Cour Montessant

§§§

Le délice des fêtes autour du chocolat et de la passion,

Déclinaison de fruits

Accompagné de sa coupe de champagne

§§§

Café et sa Douceur

Prix par Personne: 66,00 €



La Herse
RESTAURANT - TRAITEUR

Prix par Personne: 56,00 €



La Herse
RESTAURANT - TRAITEUR