



# Menu des Fêtes

*pour le 25 Décembre 2018 et le 01 Janvier 2019*

« La Mise en Bouche »

*Le Boudin blanc, Comptée de Pommes Bio*



*Le Foie Gras Maison , Brioche pur Beurre, Marmelade de Pruneaux Armagnac*

*Ou*

*Les Noix de Saint-Jacques rôties, Caviar de Poireaux*

*Ou*

*La Fricassée D'escargots, Ecrevisses, Pointes Vertes*



*Les Filets de Sole en Spirale au Champagne, Ecrasé de Pommes de terre à la Bisque de Homard*

*Ou*

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

*Ou*

*Le Dos de Sanglier cuit au Feu de Bois, Jus Corsé, Tatin de Pommes aux Airelles*



*Le Chaource de Bourgogne et Magret de Canard Fumé*



*Le Festival de Gourmandises sucrées*

*55,00€ ttc*

*La Flambée les 4 vents à Villers Pol*

Sur Réservation: ☎ 03.27.49.50.60

