



Menu des Fêtes

Pour le 25 Décembre 2014 et le 01 Janvier 2015

« La Mise en Bouche »

Le Foie Gras Maison Cuit au Torchon, Confit de Figs et sa Brioche Tiède

Ou

L'Effeillé de Saumon Fumé par Nos Soins au Bois de Hêtre et sa Crème de Caviar

Ou

Le Croustillant de Ris de Veau aux Champignons des Bois, comme Autrefois



La Brochette de Noix de Saint Jacques rôtie Sauce Homardine

Ou

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

Ou

Le Filet Mignon de Sanglier aux Châtaignes et sa pomme rôtie aux Airelles



L'Assiette de Fromages Affinés et son Mesclun



Le Festival de Gourmandises sucrées

La Flambée les 4 vents à Villers Pol

Sur Réservation :  03.27.49.50.60

Tarif : 49 € ttc par Personne

