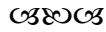


Menu de Noël 2009

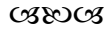
*Lamelles de Saint Jacques aux Copeaux de Foie Gras
Chardonnay aux Epices douces*



Verrine de Homard sur Lentilles aux Croquants de Serrano



*Aiguillette de Saint Pierre à la Morteau croustillante
Larme de Cresson*



*Granité de Beaumes-de-Venise
Mangue et Tuile Pistache*



*Paillasson des Gourmets et Mignon de Veau
Roquette aux Herbes du Moment*



Mousse de Livarot aux Noix caramélisées



Bûches de Noël en Tenue de Soirée