

MENU NOËL 2025

Apéritif

Kyr – Pastis – Anisette -Whisky
Jus de fruits et sodas
Pizza fromage, rouleaux saucisse...
Tapenade d'olives vertes et noires



Entrée

Foie gras accompagné de petits pains briochés
et confit de figues

Plat chaud

Souris d'Agneau sauce au thym accompagnée
de son gratin dauphinois et légumes du chef.
Salade et son trio de fromage.

Dessert

Bûche de Noël
Vin rouge et rosé de la région
Café et thé, eau plate et pétillante en bouteille

*Que la paix et la joie de cette fête soient avec vous
et tous les jours de l'année 2026*