

MENU DE NOEL

Mousse de canard et sa navette

Salade de Noël

(mâche, croûtons, saumon fumé)

Verrine de crevettes et fruits exotiques

(mousse d'avocat, crevettes, dés de mangue)

Méti Méto de Noël provençal

*(feuille de chêne rouge, abricots secs, amandes, noisettes, vinaigrette
framboise)*



Mitonnée de Dinde sauce Pain d'épices

Dos de cabillaud à la crème de butternut



Pommes noisettes

Farandole de Noël

(h.verts, châtaignes, champignons forestiers)



Chèvre / Comté / Brie / Laitages



Bûche Pâtissière Biscuit choc, Crème vanille

Bûche pâtissière Biscuit nature, Crème framboise

Salade d'agrumes au sirop de fraises



Clémentines et Papillotes

**Toute l'équipe du restaurant Elior vous
souhaite de bonnes fêtes de fin d'année**