





Menu de la semaine

51

Lundi 15/12	Mardi 16/12	Mercredi 17/12	Jeudi 18/12	Vendredi 19/12
MENU DU JOUR				
Crudités du jour   Wrap Thon   	Crudités du jour   Jambon crudités 	Crudités du jour   Œufs macédoine   	Crudités du jour   Salade de pommes de terre    	Crudités du jour   Salade du chef     
Côte de porc sauce charcutière   				
Tarte du jour    Pana cotta framboises 	Tarte du jour    Iles flottantes  	Tarte du jour    Mousse chocolat fèves de tonka   	Tarte du jour    Crème caramel  	Tarte du jour    Poires au vin 

MENU TRADITION

<p>Foie gras de canard maison et son pain d'épices maison au Miel local</p>  <p>Terrine de truite aux petits légumes</p> 	<p>Truite fumée</p>  <p>Pâté en croute de pintade maison</p> 	<p>Terrine de gibier Maison</p> 	<p>Cassolette d'escargots local persillés au Pontarlier</p> 	<p>Pâté en croute de saumon</p>  <p>Foie gras de canard maison et son pain d'épices maison au Miel local</p> 
<p>Filet de sandre au vin jaune</p> 	<p>Filet de truite local au Riesling</p> 	<p>Jambon de Noël mariné au miel local Sauce pain d'épices maison</p>  <p>Feuilleté de saumon a l'oseille</p> 	<p>Boudin Blanc truffée Poires rôties Fève de tonka</p>  <p>Coquille St Jacques sauce écrevisse</p> 	
<p>Buche de Noël</p> 	<p>Buche de Noël</p> 	<p>Buche de Noël</p> 	<p>Buche de Noël</p> 	<p>Buche de Noël</p> 

La composition du menu peut changer selon les arrivages de produits frais

Ci-dessous la légende des allergènes pouvant être dans le menu ci-dessus

