

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

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

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

