

**Samedi 24 déc.  
2022**

**Soirée**  
« MERRY CHRISTMAS\* »

**AMUSE-BOUCHE**

Verrine guacamole et chair de crabe

**ENTRÉE**

Foie gras de canard maison  
avec sa brioche et confiture de figes

**PLAT**

Chapon fermier rôti et ses marrons,  
garniture forestière et sa crème de morilles

**DESSERT**

Mont Blanc revisité, crème vanille  
et mousse aux marrons sur un biscuit châtaignes

**BOISSONS (12.5 CL)**

1 coupe de bulles, 1 verre de vin blanc Chardonnay,  
1 verre de vin rouge Bordeaux

**10€ de crédits de jeu\*\* offerts !**

**85€**

**Animation musicale  
pendant le repas**