

## ADULTES OU ADULTE+ENFANT

### MARCHÉ D'AUTOMNE

Mini-cakes salés potimarron et chèvre; Pavé de veau, champignons à la crème et noisettes; Croustillant doré aux fruits, crème allégée au Cointreau

### FESTIN

Gratin de langoustines au whisky; Canard au citron et légumes d'hiver; Verrine myrtille et châtaigne

### L'HIVER

Fraîcheur de saumon fumé mariné à la vodka; Filet mignon farci au pain d'épices, purée de patates douce; Croque-monsieur fourme d'Ambert, poires et noix

### COULEURS

Boulette au crabe, sauce rose; Canard, lentilles, émulsion ail et piment d'Espelette; Cheesecake coco, vanille et passion

### LA BÛCHE DE NOËL : pommes, caramel et spéculoos

La bûche de Noël : pommes, caramel et spéculoos

### LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS (supplément 5 €)

Cannelloni artichaut, champignons et foie gras; Saint Jacques au caramel d'orange, carottes, émulsion beurrée au gingembre; Fondant chocolat et éclats de châtaignes

### LA TERRINE DE FOIE GRAS (Conservation de la terrine jusqu'à Noël) (supplément 20 €)

Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...; Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras

### ADULTE ou ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : LES MACARONS EXTRAORDINAIRES / Sapin et bonhomme de neige

Macarons Sapin de Noël; Macarons bonhomme de neige

### ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : CHOC-ADDICT

Napolitain; Bûchettes choco et épices

### ADULTE ou ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : GOÛTER DES VACANCES

Bonhommes aux épices; Étoiles feuilletées à la confiture; Gâteau de semoule à la noisette

### Adulte ou Adulte/enfant : LE BRUNCH DE FÊTE

Scones (pâte maison) au bacon et oeufs brouillés; Pâte à tartiner, chocolat praliné; Pancakes au beurre d'érable; Smoothie aux fruits de saison

### ADO (13-17ANS) ADOS (13-17 ans) : STYLÉ

Pain multicolore damier au saumon; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Sablés, coeur en verre acidulé