



Les petits Plats du Bourbon

Dimanche 25 décembre 2016
Déjeuner de Noël

La mise en bouche

**

La salade tiède de boudin blanc de faisane de Sologne,
escalope de foie gras et coulis de pomme verte

**

Le magret de canard rôti à l'ananas,
jus de passion et purée de céleri

**

La tranche de Saint-Nectaire tiède,
bouquet de mâche et betterave

**

Les desserts de Noël

Prix du menu : 50 euros par personne, hors boissons

Suggestions :

* Forfait vin au verre (3 verres de vin de 12 Cl) = 15 euros *

* 1/2 bouteille de champagne = 30 euros*