



## Menu St-Sylvestre 2018

Flûte de champagne

Amuse-bouche

\*\*\*

Terrine maison garnie

\*\*\*

Thon mi-cuit

et vinaigrette aux légumes

\*\*\*

Consommé double

Parfumé au porto Tessinois

\*\*\*

Les raviolis au Vacherin

\*\*\*

Sorbêt

\*\*\*

Filet mignon de boeuf

Sauce Calvados

Pommes mousseline

Bouquet de légumes

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Salade de fruits exotiques

et son sorbêt