

Menu de Noël

Amuses-bouches et coupe de champagne



Médailon de foie gras à l'épicéa

ou

Assiette nordique de saumon fumé et crevettes sautées, crème fraîche et blinis



Filet mignon en canon et Saint-Jacques au jus de viande, rösti de patates douces

ou

Filet de féra soufflé au champagne, risotto aux cèpes.



Assortiment de fromages régionaux



Traditionnelle bûche de Noël

65€ par personne



« Fait Maison »

Réservation 04 50 47 02 94

contact@gaisoleil.com