

Menu de Noël
Mercredi 25 Décembre 2019

Soupe de Champagne et ses Tentations

§§§

**Foie Gras de canard mi- cuit « maison »
et sa briochette feuilletée au miel**

Accompagné de son Verre de Colombelle

§§§

Millefeuille de sandre, fondue de poireaux et

Crèmeux au Noilly

Accompagné de son Verre de Colombelle

§§§

Saveur glacée

§§§

**Le suprême de chapon farci , cuisson lente
à l'huile de truffe**

Accompagné de Bordeaux Cour Montessant

§§§

Trilogie de fromages affinés

Verdurette à l'huile de noisette

§§§

Le délice de Noël au chocolat-orange

Accompagné de sa coupe de champagne

§§§

Café et sa Douceur

Prix par Personne: 66,00 €



La Sellerie
RESTAURANT ÉVÈNEMENTIEL • TRAITEUR

Jour de L'An
mercredi 1er Janvier 2020

" Soupe de Champagne"

et ses Escapades Gourmandes

§§§

**Foie Gras de canard mi- cuit « maison »
et sa briochette feuilletée au miel**

Accompagné de son Verre de Colombelle

§§§

Filet de chapon farci , cuisson lente

Crèmeux à l'huile de truffe

Accompagné de St-Emilion Château La Fleur Pichon

§§§

Trilogie de fromages affinés

Verdurette à l'huile de noisette

§§§

La Surprise du Chef

Servie avec sa Coupe de Champagne

§§§

Café et sa Douceur

Prix par Personne: 58,00 €



La Sellerie
RESTAURANT ÉVÈNEMENTIEL • TRAITEUR