

MENU DE NOËL

Les entrées aux choix :

Les escargots de Bourgogne en persillade

ou

Le foie gras maison

ou

La tranche de saumon fumé



Plat :

Fricassée de chapon de l'Ain au vin jaune

Pommes duchesses et fagots de haricots verts



Fromage :

Mini Babybel



Dessert :

Traditionnelles bûches de Noël maison



Les bûches de Noël
du chef pâtissier de JDA



Les parfums :

Biscuit roulé pain d'épices et
mousseline au miel



Biscuit roulé arôme orange et
mousseline chocolat



Biscuit roulé mousseline vanille



Biscuit roulé à la crème de
marron et marrons glacés

