



# REPAS DE NOËL

vendredi 6 et samedi 7 décembre 2024

## APÉRITIF

Mises en bouche et kir royal

## ENTRÉE

Tartare de saumon, mangue, avocat  
avec sa sauce agrumes et miel

Médaille de foie gras, compotée  
d'oignons confits et sa figue

## PLATS

Wok de magret de canard, sauce aux morilles  
et gratin dauphinois

**ou**

Duo de gambas et noix de saint Jacques  
au lait de coco et curry vert *(épicé - servi à part)*  
accompagné de purée d'artichauts

## FROMAGE

## DESSERT

Nougat glacé à la praline  
et son coulis de fruits rouges

**38 € par personne**

café et vin compris



Valbonne  
CABASSE

