**MENU DE NOEL ET NOUVEL AN A EMPORTER**

**PRIX DU MENU : 27€**

**Les entrées proposées**

* **Vol au vent de ris de veau aux champignons des bois**
* **Millefeuille de canard et foie gras aux gésiers confits, confiture d’oignons rouges au Gewurztraminer et sa brioche**
* **Feuilleté de merlan et gambas au velouté d’écrevisses**
* **St Jacques en coquille à la fondue de poireaux**

**Les plats proposés**

* **Pièce du boucher aux trois poivres**
* **Caille désossée et farcie maison à l’Alsacienne**
* **Ballottine de poularde au boudin blanc truffé, à la champenoise**
* **Trilogie de poisson en waterzoi**

**Tous nos plats sont accompagnés d’un légume et d’un féculent**

**Le dessert ou fromage**

* **Tarte fine à la fondue d’endives et maroilles**
* **Brick de chèvre aux pommes caramélisées et son miel du pays**
* **Dacquoise au chocolat blanc et framboises**
* **Gâteau sablé flamand spéculoos et chicorée**

**MENU ENFANT : 15 €**

**\* Vol au vent de volaille ou Crêpe farcie jambon fromage**

**\* Pièce du boucher sauce brune ou poularde rôtie à la crème**

**\* Dessert ou fromage comme le menu adulte**

**L’auberge vous propose aussi le fait maison :**

* **Saumon fumé 6 €les 100g**
* **Mignon de porc fumé 35 € le kg**
* **Assortiment de macarons maison 1€ pièce…boite de 6 ou 12**

**RESERVATION A JEREMIE DENECKER 06/72/02/57/71**