



*Le 24.25 décembre.*

*Le 31 décembre*

*A venir chercher au restaurant  
« les tilleuls ».*

*A commander avant le 20  
décembre pour le 24 et 25  
et avant le 27 décembre pour le 31.  
au 0498/60.56.27*

*Traiteur  
Noël  
&  
Nouvel an  
« Les Tilleuls »*

Vins  
Bulles

« Link » Ferro 13

Cépage Grasperossa

Modène -15€

« Gruet brut » Maison Gruet

Cépages Pinot Noir, Pinot Meunier et  
Chardonnay

Champagne -25€

Vin blanc

« Cormons »

Cépage Ribola gialla

Sicile -15€

Vin rouge

« Nicodemi »

Cépage Montepulciano

Abruzzes -15€

Menu 3 services

Panna cotta de foie gras, gelée de poires  
et pain d'épices.

OU

Tartare de saumon frais et saint  
Jacques, vinaigrette aux agrumes.

===

Poularde aux raisins blancs, crème de  
Muscat, purée de butternut et carottes  
jaunes.

OU

Noisette de biche sauce grand  
veneur, mousseline de céleri, poêlée de  
pommes et chicons caramélisés.

===

Biscuit aux noix, crème de mascarpone  
et clémentines.

45€/pers

Suggestions

Assortiment de 4 Zakouskis :  
croquette au vieux parmesan,  
croque monsieur tartufata,  
mousse de betteraves et oeufs de hareng,  
brouillade d'oeufs au saumon fumé.  
12€/pers

Foie gras de canard cuit au torchon  
20€/100gr

Homard belle vue  
Homard bisque et petits légumes  
Homard curry et petits légumes  
35€ pour 1/2

70€ pour un entier (500gr)