



# BUFFET DE NOËL

DÎNER DU VENDREDI 10 DÉCEMBRE  
AU RESTAURANT LA CLOSERIE

## LES ENTRÉES

Huîtres froides et huîtres chaudes au champagne  
Buisson de crevettes roses  
Tartare de Saint Jacques aux agrumes  
Saumon en Bellevue  
Royale de foie gras, pain de mie croustillant  
Crème de potiron, écume de lard fumé  
Pâté en croûte  
Jambon cru

## LES PLATS CHAUDS

Filet de boeuf Wellington, gratin dauphinois, jus corsé au Banyuls  
Fricassée de boudoir à l'américaine, Risotto d'épeautre aux herbes  
Embeurrée de chou vert au lard fumé  
Déclinaison de légumes oubliés rôtis

## LE FROMAGE

Brie de Meaux fermier, truffé, mâche croquante

## LES DESSERTS

Bûche traditionnelle  
Ananas flambé, glace à la vanille Bourbon ou au chocolat grand cru  
Entremets aux fruits exotiques  
Entremets tout chocolat  
Salade fraîche de fruits exotiques

**TARIF: 35€ SANS LES BOISSONS**

