

MENU RÉVEILLON 2025

! Une tenue bien décontractée pour mieux danser !
Coupe de prosecco au sirop de sureau et framboise

Menu 1

Entrée

Tartare de saumon au sésame noir
Mousseline d'avocat, jeunes pousses

Plat

Filet de bœuf, sauce au porto et foie gras,
Accompagné de pommes grenailles
Et fricassée de girolles

Dessert

Parfait glacé au chocolat et à la crème de marrons

Prix : 85.- par personne

Menu 2

Entrée

Feuilleté aux champignons de Paris

Plat

Fondue chinoise 100 % bœuf
Servie avec pommes frites ou riz nature
et les 4 sauces maison

Dessert

Parfait glacé au chocolat et à la crème de marrons

Prix : 79.- par personne

***** Toute l'équipe de la Chaumière vous souhaite de belles fêtes *****

