



MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

LE 24 DÉCEMBRE AU SOIR



PRESSÉ DE FOIE GRAS DE CANARD, GELÉE D'AIRESSES ET PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ
DUCK FOIE GRAS, LINGONBERRY JELLY AND TOASTED TRADITIONAL BREAD

FILET DE SAINT PIERRE PIQUÉ AU CITRON CONFIT, SAUCE HOLLANDAISE
JOHN DORY FISH FILET WITH PRESERVED LEMON AND HOLLANDAISE SAUCE

CARRÉ DE VEAU FERMIER RÔTI AU FOIN, GNOCCHIS PIÉMONTAIS ET JUS À LA TRUFFE
ROASTED LOIN OF FARMER VEAL, GNOCCHIS AND JUICE WITH TRUFFLE

ASSORTIMENT DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS
FRESH AND RIPENED CHEESES

LES BÛCHES DE NOËL
CHRISTMAS LOG CAKES



NOS TARIFS / OUR PRICES :

75€ PAR ADULTE 35€ PAR ENFANT (-12ANS)
75€ PER ADULT AND 35€ PER CHILD

ACCORD METS / VINS 35 €
FOOD AND WINE PAIRING 35 €

RÉSERVATION AU 04 50 53 57 64 OU À :
info@lecomptoirnordique.fr

RÉSERVATION ET RÈGLEMENT À EFFECTUER AU
PRÉALABLE, BOISSONS NON INCLUSES
RESERVATION AND PAYMENT IN ADVANCE, DRINKS NOT
INCLUDED

