

Auberge du Cheval Noir

Fêtes de fin d'année

***Menu du Jeudi 24 Décembre 2009,
Vendredi 25 Décembre 2009 et Vendredi 1er Janvier 2010***

Mise en bouche

Marbré de foie gras de canard au porcelet, artichauts confits

*St Jacques caramélisées, boudin noir,
purée et chips de topinambour*

*Volaille de Bresse « façon ballotine »,
réduction de vin jaune*

Plateau de fromages

*Espuma de riz au lait vanillé,
pomme au four aux zestes d'orange*

***Une entrée, un plat, fromage et dessert : 56 euros
OU***

***Une entrée, un poisson, une viande,
fromage et dessert : 67 euros***