**MENU DE NOEL ET NOUVEL AN A EMPORTER**

**PRIX DU MENU : 27€**

**Les entrées proposées**

* **Vol au vent de merlan et saumon, sauce citronnée**
* **Millefeuille de langue de bœuf fumé au foie gras, confit d’oignons rouges et sa brioche**
* **Croustade de ris de veau sauce poulette**
* **St Jacques en coquille à la fondue de poireaux**

**Les plats proposés**

* **Pièce du boucher aux trois poivres**
* **Suprême de pintade farcie maison à l’Alsacienne**
* **Noix de veau rôtie aux marrons, méli mélo de champignons des bois**
* **Trilogie de poisson en waterzoi**

**Tous nos plats sont accompagnés d’un légume et d’un féculent**

**Le dessert ou fromage**

* **Croquettes de chèvre au miel du pays**
* **Brick de maroilles à la paysanne**
* **Duo de merveilleux maison chocolat noir et blanc**
* **Gâteau sablé flamand spéculoos et chicorée**

**MENU ENFANT : 15 €**

**\* Vol au vent de volaille ou Crêpe farcie jambon fromage**

**\* Pièce du boucher sauce brune ou poularde rôtie à la crème**

**\* Dessert ou fromage comme le menu adulte**

**L’auberge vous propose aussi le fait maison :**

* **Saumon fumé 6 €les 100g**
* **Mignon de porc fumé 35 € le kg**
* **Assortiment de macarons maison 1€ pièce…boite de 6 ou 12**

**RESERVATION A JEREMIE DENECKER 06/72/02/57/71**