

Menu de Noël (midi et soir)

DU 13 AU 15 DEC.

Amuse-bouches

*Feuilleté chèvre et miel
Madeleine aux carottes et au cumin*

Entrée

Bouchée à la reine

Plat

*Poulet de Noël aux châtaignes et à la crème d'ail,
Rosace de pommes de terre confites*

Dessert

Vacherin

30€ / adulte, 20€ / enfant de -10 ans

Sur réservation au 03 25 88 90 80

Nos menus sont préparés sur place avec des produits cultivés au Fort Fermier ou issus en priorité de fermes locales, afin de vous garantir leur qualité et leur provenance.

LE
FORT
FERMIER



Karaoké déguisé du Réveillon

DIM. 31 DEC.
dès 19h30

Amuse-bouches

Sablés au parmesan, verrine de crème de légumes et blinis au caviar d'aubergines

Entrée

Foie gras de canard au torchon, confiture d'oignons et feuilleté aux poireaux

Plat

Ballotine de suprême de volaille à la sauce champêtre et son mille-feuille de légumes

Fromage

Assiette de trois fromages et chutney de tomates vertes

Dessert

Bûche au spéculoos, mousse de poire et caramel

45 € / personne

Sur réservation au 03 25 88 90 80

THEME « Les formiers
font du ski »
1 déguisement =
1 apéritif offert

Nos menus sont préparés sur place avec des produits cultivés au Fort Fermier ou issus en priorité de fermes locales, afin de vous garantir leur qualité et leur provenance.

LE
FORT
FERMIER

