

**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**

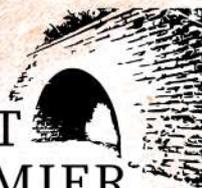
*Vacherin*

**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

