



MENU

Samedi 24 Décembre 2022

- **ENTRÉES DU JOUR**

Foie Gras Frais de Canard Cuit au Naturel

Accompagné de Pain de Campagne Grillé, Chutney de Fruits

Ou

Saumon Frais Mariné aux Deux Citrons

Crème Montée au Citron et Gingembre, Pain de Campagne Grillé.

Ou

Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé

7 Pièces servies en Petits Pots.

- **POISSON DU JOUR**

Filet d'Omble Chevalier,

Mousseline de Potimarron, Sauce Champagne

Ou

- **VIANDE DU JOUR**

Grenadin de Veau Façon Wellington, Veau "Origine France"

En Croûte Dorée et Jus de Truffes

- **DESSERTS DU JOUR**

Bûche de Noël Glacée Vanille/Marrons, Crème Anglaise

Ou

Fondant au Chocolat Noir Valrhona,

Ou

Baba au Rhum – un Grand Classique –

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Menu 3 Plats (entrée + plat + dessert) : **65.00€**



MENU de NOËL

Foie Gras Frais de Canard Cuit au Naturel

Chutney de Fruits, Pain de Campagne Grillé

OU

Saumon Frais Mariné aux Deux Citrons

Crème Montée au Citron et Gingembre, Pain de Campagne Grillé

OU

Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé

7 Pièces Servies en Petits Pots

Filet d'Omble Chevalier

Mousseline de Potimarron, Sauce Champagne

OU

Grenadin de Veau Façon Wellington

Veau « Origine France »,

En Croûte Dorée et Jus de Truffes

Bûche de Noël Glacée Vanille / Marrons

Crème Anglaise

OU

Fondant au Chocolat Noir Valrhona

OU

Baba au Rhum – un Grand Classique

OU

Salade de Fruits Frais de Saison

70.00 Euros par personne

Prix nets, Taxes et Services compris

Réservations au 04 72 73 72 73

ARGENSON – 40 allée Pierre de Coubertin – 69007 LYON