



Mardi 19 décembre a eu lieu le traditionnel repas de Noël, l'équipe s'est mobilisée pour proposer un menu « fait maison »

Entrée



Mousse de canard / Verrine avocat, crevettes, clémentines avec sa crème citronnée

Plat de résistance



Filet de loup sauce homardine



Rôti de veau braisé sauce forestière

Accompagné d'haricots verts, champignons et pomme de terre campagnarde

Plateau de fromages locaux



Pour terminer ce repas,



Bûche de Noël « fait maison »



Mousse au chocolat « fait maison »

*Un grand merci à l'ensemble de l'équipe pour ce repas festif apprécié par l'ensemble des
Convivés*





L'équipe de Direction