



Menu des fêtes de fin d'année 2022



Entrées:

- Duo de saumon et truite fumé, citron vert et herbes fraîches.
- OU
- Duo de foie gras de canard et magret séché, confit de figues et salade mesclun

Plats :

- Pavé de biche sauce porto, gratin dauphinois à la truffe blanche et flan de butternut
- OU
- Tournedos de magret de canard, sauce aux figues, gratin dauphinois à la truffe blanche et flan de butternut

Dessert :

Noël : buches assorties du "Petit Boulanger"

Parfums : - crème au beurre : chocolat, vanille, moka
- crème fraîche

Nouvel an : cœur de l'an assortis



54.90€ /
personne

Réservations :

Les réservations se font uniquement par téléphone au

065/36.30.26 ou au 0475/83.24.09

Toutes les commandes seront clôturées pour le 6 décembre au plus tard.

Toute l'équipe d'Erofla vous souhaite déjà de belles fêtes 😊