

Restaurant Michel Boninne 081.21.54.73

Jour de Noël et jour de l'an

Quelques bulles et Mises en bouche

Maki de jambon de cerf au foie gras

gelée de coing et pickles maison

Les 6 huitres chaudes sauce champagne

Ou

Raviole ouverte aux champignons des bois

et dés de faisan

Sorbet à la poire avinée

Noisettes de biche , réduction de vin rouge

déclinaison de légumes racines

Assiette des fromages Boninnois

Finger chocolat ,pomme safran de Cotchia

Menu hors vin 56 € avec vins 78€

Menu du réveillon de nouvel an

Quelques bulles et Mises en bouche

Araignée de mer guacamole épicé

et gel d'agrumes

Noisette de dos de marcassin cuit basse t°, crème

de champignons des bois

Sorbet potiron gingembre

Filet de pigeon ramier rôti

jus au sirop de framboises , suite hivernale

Cromesquis de Filant du Rossiat

en panure végétale

Poire confite au vin rouge et crémeux chocolat

animation musicale

Menu hors vin 70 € avec vins 95 €

Menu à emporter le 24 décembre

Quelques mises en bouche apéritives

Maki de jambon de cerf au foie gras

gelée de coing et pickles maison

Poitrine de faisan

champignons des bois

crème à l'armagnac , purée au céleri

Dôme chocolat aux fruits exotiques

Le menu traiteur 40 €

Commande traiteur au 081.21.54.73

ou restomichel@belgacom.net

Pour le 20 décembre au plus tard