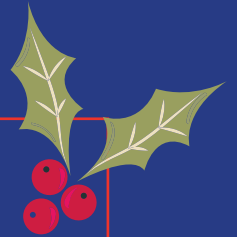


MENU DE NOËL

Ordanais vous souhaite de joyeuses fêtes!

Xavier Bats a le plaisir de vous présenter son menu pour Noël, qui vous sera livré le mardi 24 décembre 2024 en matinée ou à convenir.



MENU DE NOËL

Bouchées apéritives

Canard

Terrine de foie gras de canard
mi cuit du Sud-Ouest
Brioche légèrement grillée
et chutney de saison



Omble chevalier

Fondant d'omble chevalier
et céleri confit aux agrumes
Feuille à feuille
et mousseline safranée

OU

Porc

Filet mignon de porc fermier
sauté aux morilles
Croustillant de pommes
de terre et fondue
de légumes d'hiver



Bœuf

Médailillon de filet de bœuf
grillé, velours de truffes
de Richerenches
Petits farcis d'hiver
aux senteurs de Noël

OU

Dégustations de mignardises

Kougelhofs pistache, Palet vanille,
Verrine verveine-citron,
Brownies noisettes caramélisées,
Pain d'épices au gingembre



Figue

Pressée, confite, crémeuse
et sa mousseline verveine
et citron vert
Dentelles croustillantes

OU

65.- par personne



Tous nos prix sont en francs suisses,
TVA 8,1 % et service inclus

Ordanais SA - Ch. de Champ-Rond 31, 1010 Lausanne
021 652 30 74 info@ordanais.ch