



*Zuem Strissel*

**MENU DE**  
**Noël**

**Entrée**

*Escalope de foie gras pochée au vin chaud, puis poêlée*

Chutney d'abricot et pain d'épices maison

**Plat**

*Paleron de bœuf braisé 12 h, façon strudel*

Jus de champignons des bois / mousseline de potiron aux  
quatre-épices / poêlée de légumes

**Dessert**

*Café aux 5 gourmandises de Noël*

**24/12 et 25/12**

**Tarif par personne : 49,00€**

Prix TTC – Service compris

**Lien de réservation**

**+33 3 88 32 45 13**





*Zuem Strissel*

# MENU DU NOUVEL AN

## **Entrée**

*Saumon mariné façon gravlax, crème de raifort*

Salade de jeunes pousses, pesto de fenouil aigre-doux

## **Plat**

*Magret de canard laqué aux épices*

Jus à l'orange / confit de chou rouge / poêlée de légumes  
croquants

## **Dessert**

*Quenelle de mousse au chocolat "Tablerone"*

Tuile amande-orange

**31/12/2025**

**Tarif par personne : 59,00€**

Prix TTC – Service compris

**Lien de réservation**

**+33 3 88 32 45 13**

