



*Restaurant Les 4 Saisons*

*39230 Rye*

*Les 24 et 25 décembre 2014*

*Menu de Noël à emporter*



*03 84 48 61 60*

*Parfait de foie gras de canard,  
Filet mignon de porc fumé et cacahuètes,  
Mesclun de salade  
Et vinaigrette « Cancoillotte »*

*Ou*

*Ferrine Arc -en ciel de saumon et flétan  
fumé, Salsa sicilienne aux légumes grillés*

*\*\*\**

*Dodine de chapon farcie, cœur de filet de  
faisan, mille-feuille de légumes oubliés en  
crumble de mendiant, jus réduit aux épices*

*Ou*

*Filet de Saint Pierre laqué, crème de  
langoustines et coquillages au lard paysan,  
risotto de perles des mers aux chanterelles grises*

*Bûche de Noël Maison  
Génoise chocolatée, crème pâtissière  
Vanille Bourbon, et confit de quetsches*

*Menus disponibles sur Réserveation  
au 03 84 48 61 60*

*Tarifs à emporter*

*Entrée au choix : 7.00 euros*

*Plat principal au choix 11.00 euros*

*Dessert : 4.00 euros*

*Menu complet : 21.50 euros*