Repas de Saint Nicolas du vendredi 4 décembre 2026 à 12H00

Apéritif

Méthode traditionnelle des Côtes de Meuse, accompagnée de crème de cassis ou de mirabelle, et d'amuse-bouches

Entrée

Verrine d'œufs brouillés, crevettes grises et julienne de saumon fumé

Plat

Ballotine de pintade aux marrons, pommes macaires et effiloché d'endives

Dessert

Pavlova aux fruits exotiques

Boissons : deux verres de vin, une bouteille d'eau pour quatre, et une boisson chaude.