



# *Fête de Noël*

## *Déjeuner jeudi 25 décembre 2025*

### **MENU A 58 €**

Mise en bouches de fête  
Vol au vent financière, crème de pistils de safran  
(*Quenelle de volaille, ris de veau et girolles*)  
Suprême de chapon braisé aux morilles et vin jaune  
Petits légumes, gratin de pommes de terre du Chef  
Fromages de nos régions  
Chiffonnade d'endives et mâche aux fruits secs  
Bûche de Noël maison

### **Entrées**

### **SUGGESTIONS**

- Vol au vent financière, crème de pistils de safran 18 €  
(*Quenelle de volaille, ris de veau et girolles*)
- Croûte aux morilles 24 €
- Foie gras mi-cuit aux figues marinées au Banyuls 23 €  
Toast brioché grillé, fleur de sel & poivre noir

### **Plats**

- Suprême de chapon braisé aux morilles et vin jaune 35 €  
Petits légumes, gratin de pommes de terre du Chef
- Noix de St Jacques rôties, crème de patate douce 42 €  
Petits légumes, risotto gourmand aux épices

### **Desserts**

- Trio de fromages de nos régions 11 €  
Chiffonnade d'endive et de mâche aux fruits secs
- Notre délice glacé de l'hiver 12 €  
(*Glaces vanille & éclats de châtaigne, meringue, crème de marron, sauce chocolat*)
- Bûche de Noël maison (aux fruits ou au chocolat) 12 €