



Fête de Noël

Samedi 25 Décembre 2021

MENU À 48 €/PERS.

Mise en bouches

Médallions de truite farcis au tartare d'algues & citron confit

Coulis de cresson de fontaine

Suprême de chapon braisé aux morilles et vin jaune

Petits légumes, gratin de pommes de terre aux châtaignes

Fromages de nos régions

Chiffonnade d'endives et mâche aux fruits secs

Bûche de Noël

SUGGESTIONS

Entrées

- Terrine de foie gras de canard mi-cuit 18 €
Gelée au Champagne et pain d'épices maison
- Croûte aux morilles 22 €
- Médallions de truite farcis au tartare d'algues 14 €
et citron confit, coulis de cresson de fontaine

Plats

- Suprême de chapon braisé aux morilles et 30 €
vin jaune, petits légumes, gratin de pommes
de terre aux châtaignes
- Noix de St Jacques rôties, crème de patate 30 €
douce, petits légumes, risotto aux épices

Desserts

- Trio de fromages de nos régions, chiffonnade 8.50 €
d'endives et mâche aux fruits secs
- Vacherin glacé choco-marron, caramel beurre 9 €
salé, coulis de clémentine
- Bûche de Noël 9 €