



# Fête de Noël

Déjeuner samedi 25 Décembre 2021

## MENU À 48 €/PERS.

Mise en bouches

Médailles 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 & Mignardises

## SUGGESTIONS

### Entrées

- |   | <i>Sur place</i> | <i>VAE</i> |
|---|------------------|------------|
| • Terrine de foie gras de canard mi-cuit<br>Gelée au Champagne et pain d'épices maison              | 18 €             | 14 €       |
| • Croûte aux morilles   | 22 €             | 18 €       |
| • Médailles de truite farcis au tartare d'algues<br>et citron confit, coulis de cresson de fontaine | 14 €             | 12 €       |

### Plats

- |  |      |      |
|--|------|------|
| • Suprême de chapon braisé aux morilles et<br>vin jaune, petits légumes, gratin de pommes<br>de terre aux châtaignes | 30 € | 22 € |
| • Noix de St Jacques rôties, crème de patate<br>douce, petits légumes, risotto aux épices                            | 30 € | 22 € |

### Desserts

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

**VAE = Vente A Emporter, retrait le 24 Décembre 10 h - 14 h**