



MENU DE NOEL

AMUSE BOUCHE

*Huitre chaude, sabayon au Génépi
Coque à la truffe
Brouillade d'œuf aux morilles*

ENTRÉES

*Marbré de foie gras au spéculoos et gelée de myrtilles
Ou
Saint Jacques poêlées, mousseline de panais vanille,
émulsion iodée*

PLATS

*Suprême de chapon farci aux châtaignes, gratin de
macaronis au Beaufort, sauce cognac
Ou
Filet de saint Pierre au combava, déclinaison de
patates douces et beurre de homard*

PLANCHE DE FROMAGE

DESSERTS

*Buche de Noël au chocolat
Ou
Pavlova aux saveurs exotiques*