



# MENU DE NOËL



*Menu de Noël*

*54 euros hors boissons*

*82 euros boissons incluses*

## MISE EN BOUCHE

Mini Arranchini à la Truffe/ Huître Gratinée au Champagne

## PATIENCE

Velouté de potimarron à la mandarine, chantilly au Cognac

## LES ENTRÉES

Coquilles Saint Jacques gratinées, Fondue de poireaux au Gingembre, Crème de Noilly-Prat

Ou

Médailles de caille farcie au foie gras et sa cuisse confite, Jus au Porto

## ON CONTINUE

Filet de Saint Pierre Snacké, Bouchons de légumes et Pommes de terre cuit basse température, émulsion crémeuse à la Truffe

Ou

Pavé de Biche cuit doucement en croute de caractère,  
Mousseline de panais et Rattes Rôties et Sauce Chocolat

## POUR FINIR

Bûche chocolat et praliné aux saveurs de Noël

Ou

Finger fruits exotique et mangue

## MIGNARDISES

*Les boissons incluses menu 82 euros : Une coupe de Champagne « Premier cru », un verre de Chablis, un verre de Rully « les Chauchoux », Café, thé ou infusion*