

# Menu de Noël

Mise en bouche

\*\*\*

Tourte chaude de colvert au foie gras de canard,  
sauce rouennaise à la truffe noire, purée de persil racine, chips choux frisé

Ou

Roulade de saumon fumé et sa mousse, crème mangue,  
citron caviar de Provence

\*\*\*

Raviole ouverte de langoustines de Bretagne, caviar d'Aquitaine,  
sauce armoricaine à la citronnelle

\*\*\*

Sorbet pomme granny pétillant arrosé de vieux calvados

\*\*\*

Ballottine de Dinde de Bresse AOP farcie d'une duxelle aux cèpes de  
Trémontagne, Sauce morilles à l'Arbois Jaune  
Carottes au miel, marrons, gratin maison

Ou

Cuissot de cheveuil de chasse française sauce grand-veneur  
à la liqueur de sapin, confit d'airelles à l'orange,  
Carottes au miel, marrons, gratin maison

\*\*\*

Le chèvre et le vieux comté de Marc Janin, Mof fromager,  
pâte de dattes et pain aux fruits secs

\*\*\*

Bûche glacée meringuée tout exotique

Ou

Entremet piémontais caramel noisettes dans une boule de Noël

85 € par personne

Menu servi le 24/12 à dîner

et le 25/12 à déjeuner

viandes françaises