



# Menu de Noël



Le 24 (au soir) et le 25 décembre

Tout compris pour : 103 €

un apéritif, une entrée, un plat, un dessert, les vins associés et le café

## Apéritif

Kir royal à la crème de mûres de roncieres

-

## Les entrées au choix

Foie gras de canard mi-cuit, macaron au beurre salé  
*Un verre de Côteaux de l'Aubance, Domaine Richou, 2016*

Tarte fine de boudin blanc et homard, vinaigrette aux châtaignes  
*Un verre de Mâcon Viré-Clessé, Domaine Michel, 2016*

Gravelax de bar et saumon, blinis au blé noir  
*Un verre de Pinot Blanc, Domaine Joseph Cattin, 2017*

-

## Les plats au choix

Tournedos de bœuf rossini, duo de cèpes et rattes  
*Un verre de Côteaux du Languedoc, Domaine Lacroix-Chaptal « Clairette Blanche », 2015*

Suprême de pintade aux langoustines, reinettes et céleris braisés  
*Un verre de Côteaux du Cap Corse, Domaine Pieretti « A Murteta », 2015*

Saint-Jacques en croustillant, cocotte de crosnes et betteraves aux noisettes  
*Un verre de Château La Tour Cordouan, 2015*

-

## Les desserts au choix

*Servi avec une coupe de champagne Domaine Déhu, Blanc de Blanc*

Mousse légère au marron et chocolat chaud

Bûche roulée aux deux chocolats

Délice pistache au cœur de griotte

-

## Café

