



Menu de Noël

FOIE GRAS MI-CUIT

*Chutney myrtilles sauvages, gelée de Champagne,
brioche aux épices de Noël*



GAMBAS DE MADAGASCAR

Risotto au poivre Timut, jus corsé à l'orange sanguine



CHAPON DE BRESSE MIÉRAL

*Farce fine à la crème de Bresse, pomme Anna,
jus crémé à l'Apremont, truffe noire*



NOUGAT CHAUD

*Au reblochon de la ferme Clavel, fruits secs,
jeunes pousses à l'huile de noisette*



BÛCHETTE GOURMANDE

Aux trois chocolats grand cru Valrhona, croustillant au praliné

Ou


BÛCHETTE EXOTIQUE

À l'ananas Victoria, biscuit noix de coco, vanille bio de Madagascar

Ou

BOULE DE NOËL

*À la framboise, coeur crémeux à la bergamote,
biscuit moelleux aux amandes*



Menu des petits Lutins

SAUMON FUMÉ MAISON

Toast de pain de campagne, crème aigrette

Ou

QUICHE AU JAMBON DE SAVOIE

Salade de jeunes pousses

Ou

CHARCUTERIE DE LA MAISON BAUD

Salade de pomme de terre, toast au beurre de ferme



OMBLE CHEVALIER

Riz blanc, petits légumes du moment, sauce citron

Ou

CHAPON DE BRESSE MIÉRAL

Farce fine à la crème de Bresse, pomme Anna, jus de volaille



BÛCHETTE GOURMANDE

Aux trois chocolats grand cru Valrhona, croustillant au praliné

Ou

SALADE DE FRUITS FRAIS

Au jus de fraise, papillon croustillant, glace au choix