LA
FONTAINE
GAILLON

CHRISTMAS MENU

ENTRÉE / STARTER

Carpaccio de langoustines, huile d'olive, citron et caviar
Langoustine carpaccio, olive oil, lemon and caviar

ou / or

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de pomme, réduction de porto
Semi-cooked duck foie gras, apple chutney, Port reduction

PLAT / MAIN COURSE

Turbot rôti, beurre blanc au champagne, risotto crémeux au caviar
Roasted turbot, Champagne beurre blanc, creamy caviar risotto

ou / or

Suprême de Bresse « Vin Jaune », crème de morilles, pomme boulangère truffée
Bresse chicken supreme with Vin Jaune, morel cream, truffled boulangère potatoes

FROMAGES / CHEESE

Sélection de fromages affinés, confiture de figues, pain aux noix
Selection of aged cheeses, fig jam, walnut bread

DESSERT

Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat grand cru
Profiteroles, vanilla ice cream and Grand Cru chocolate sauce

ou / or

Bûche de Noël marron-vanille
Chestnut and vanilla Yule log



