



---

# MENU DE NOËL

---

LE MENU « **ENTRE AMIS** » • 29,90 € / PERS.

## LES AMUSES-BOUCHES.

SELON L'HUMEUR DU CHEF.

### L'ENTRÉE.

#### LE VELOUTÉ.

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, MOUSSE DE LAIT,  
COPEAUX DE FOIE GRAS MAISON.

OU

#### LE SAUMON.

GRAVLAX DE SAUMON MARINÉ À LA BETTERAVE,  
ÉMULSION AUX HERBES.

### LE PLAT.

#### LA LOTTE.

BROCHETTE DE LOTTE AU CURCUMA, WOK DE LÉGUMES,  
SAUCE BOURRIDE.

OU

#### LA VOLAILLE.

SUPRÈME DE VOLAILLE RÔTI AUX ÉCREVISES,  
SAUCE NANTUA.

### LE DESSERT.

#### LA BRIOCHE.

BRIOCHE PERDUE AU CARAMEL BEURRE SÂLÉ,  
CRÈME MONTÉE.

OU

#### LE FROMAGE.

SAINT-MARCELLIN, NOIX, MESCLUN.

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION 72H EN AVANCE • MIN. 8 PERS. • OPTION VÉGÉ SUR DEMANDE.