



Menus de Noël 2020

Dernière commande : jeudi 17 décembre – Récupération : jeudi 24 décembre entre 9h30 et 11h30

Entrée au choix : (prix par personne)

- Marmite de ravioles des Grands Goulets aux escargots **12 € TTC**
- Tourte noix de Saint-Jacques, champignons, sauce Riesling sur lit de mesclun **10 € TTC**
- Tranche de foie gras maison (40 gr) et son chutney de figues et pruneaux au balsamique et pain aux fruits **10 € TTC**
- Trilogie de saumons (tartare de saumon aux baies roses et sésame, saumon gravlax aux herbes et saumon fumé d'Écosse à la ficelle) sur lit de mesclun **10 € TTC**
- Salade fraîcheur aux légumes croquants, aiguillettes de chapon et sa vinaigrette à l'huile de truffes **12 € TTC**



Plat chaud au choix : (prix par personne)

- Turbo farci aux petits légumes crème de morilles **18 € TTC**
- Dos de sandre en croûte de parmesan sauce homardine **19 € TTC**
- Caillette de magret de canard et foie gras sauce vin rouge **19 € TTC**
- Filet mignon de cerf sauce airelles **18 € TTC**
- Filet de veau sauce cèpes et châtaignes **20 € TTC**

Garniture au choix (1 féculent et 1 légume)

- Gratin de pommes de terre à la solognette (crème et estragon)
- Polenta crémeuse au mascarpone et champignons aux herbes
- Ravioles des Grands Goulets au Beaufort

ET

- Gratin de cardons parfumés à la truffe
- Poêlée festive de mini légumes (poireaux, carottes, oignons cives rouges, etc.)
- Poêlée de légumes d'Antan (artichauts, fèves, carottes, panais et éclats de noisettes)



Plateau de fromages régionaux : 3,50 € TTC par personne



Gratin Dauphinois : 2,50 € TTC par personne

Foie gras maison et son chutney de figues et pruneaux au balsamique : 90 € TTC le kilo



Dessert au choix : 3,50 € TTC la part (minimum 6 personnes ou nous consulter)

- Bûche Coco, Mangue, passion et son croustillant coco
- Bûche chocolat Weiss et caramel beurre salé
- Bûche fruits rouges (fraises, groseilles et insert fruits des bois)
- Bûche ardéchoise crème vanille, éclats de marrons et son biscuit à la châtaigne
- Bûche Esprit de Noël (crème Grand Marnier, insert mandarine et son croustillant)



Mignardises

- Écrin de macaron : **7,80 € TTC l'écrin de 6 pièces** (parfum au choix, panachage possible)
 - ➔ Chocolat pain d'épices, Caramel beurre salé, Chartreuse et noix, Yuzu et framboise, Passion et mangue



Carte des vins : disponible sur demande

Champagne : Champagne petit producteur sélectionné par nos soins **22 € TTC (dont TVA 20 %) la bouteille**