

Menu du 24 Décembre

Dîner

PATIENCE

Saint-Jacques, crème de céleri truffée,
sauce aux agrumes

ENTRÉE

Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de
poires et figues, brioche parisienne

PLAT

Quasi de veau, légumes racines mijotés, sauce Périgueux

FROMAGE

Fromage affiné, mélange de jeunes pousses, pain aux fruits secs

DESSERT

UNE CRÉATION DE LA MAISON LENOTRE

La bûchette agrumes et fleur d'oranger

MIGNARDISES

Macaron et chocolat mendiant

BOISSONS & VINS

Champagne Pommery 1 coupe en apéritif et 1 coupe au dessert
IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* / AOP Medoc*
Eau minérale, café