

Menu de Noël

Dîner

PATIENCE

Cœur de saumon mi-fumé, crème de topinambour
et clémentine de Corse

ENTRÉE

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

PLAT

Poulet jaune des Landes Label Rouge aux morilles, purée
de pommes de terre, sauce au vin jaune

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