Menu du 24 Décembre

Dîner

PATIENCE

Cœur de saumon fumé, crémeux de chou-fleur,
crumble aux herbes et Grana Padano

ENTRÉE

Foie gras de canard du Sud-Ouest au poivre de Madagascar,
chutney poire figue, brioche parisienne toastée

PLAT

Quasi de veau aux morilles, purée de pommes de terre,
sauce vin jaune

FROMAGE

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

DESSERT

UNE CRÉATION DE LA MAISON LENÔTRE

Bûchette noisette et caramel à la fleur de sel

MIGNARDISES

Macaron et mendiant en chocolat

BOISSONS & VINS

Champagne Pommery 1 coupe en apéritif et 1 coupe au dessert
AOP Macon village* / AOP Pessac-Léognan*
Eau minérale, café

*Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

Le menu peut être ajusté en cas d'allergies.