Menu de Noël

Dîner

PATIENCE

Noix de Saint-Jacques poêlée, crémeux de panais, jus de betterave réduit

ENTRÉE

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

PLAT

Filet de poulet farci au foie gras, gnocchis de pomme de terre,
assortiment de petits champignons, jus de volaille truffé

FROMAGE

Fromage affiné, mesclun 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
Pays d'OC IGP Chardonnay Viognier* / AOP Médoc*
Eau minérale, café

*Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

Le menu peut être ajusté en cas d'allergies.