



## Menu du 25 décembre 2017 à déjeuner

Pour commencer,  
3 petites bouchées autour de la noisette  
*AOC Champagne Maison Lenoble*



Marbré de saumon fumé et de pommes de terre, « salé » de grains de caviar  
Crème aigrette  
Sauce cressonnaïère  
Blinis au sarrasin

*AOC Saumur Blanc, Domaine Hureau, « Foudre » 2011*



Petit chausson feuilleté de noix de coquilles Saint-Jacques aux truffes  
Sauce périgueux

*AOC Macon-Péronne Blanc, Domaine du Mont Epin 2015*



Poitrine de chapon fermier étuvée au champagne  
La cuisse confite en fagotini, les légumes du pot liés d'un beurre de truffe, sauce suprême  
*AOC Châteauneuf du Pape Château Blanc, La Gardine, « Marie Léoncie » 2014*



Mont d'Or servi à la cuillère  
Salade d'endives à la pomme  
*AOC Châteauneuf du Pape Château Blanc, La Gardine, « Marie Léoncie » 2014*



A partager, la traditionnelle bûche glacée de Noël à la pomme, poire et coing  
*« Pomme givrée »*

*(Boisson fermentée issue d'un jus de pomme)*



Comme mignardises, truffes au chocolat et petits sablés aux épices...

90 euros hors boissons  
138 euros toutes boissons comprises

