



## Menu du 25 décembre 2024 à déjeuner

Pour commencer, 3 petites bouchées autour de belles Saint-Jacques normandes

**Madeleine aux algues**

*AOC Champagne, Domaine Julien Chopin « Blanc de blanc »*



Sur un crémeux d'araignée de mer, la chair des pattes assaisonnée d'une vinaigrette à la mandarine  
Macédoine de légumes d'hiver aux agrumes rares qui poussent dans notre région, **Viennois agrumes**

*AOC Savennières Blanc, Château de la Soucherie « Clos de la Perrière » 2020*



« Banc de loup sauvage de Méditerranée dans son environnement comme au large du Frioul »

**Navette anisée**

*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château Vaudieu 2023*



Dodeline de caille royale farcie de foie gras, châtaigne, truffe noires et mitonnée en cocotte luttée  
dans une sauce Périgueux avec des crosnes et de la carde, **Pain de campagne**

*AOC Collioure Rouge, Cellier des Templiers « Premium » 2018*



Le fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron, **Pain de seigle**

Bouquet de salade d'hiver « fatiguée » à huile d'olive du Domaine Lunés

*Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût*



Présent d'antan, quand le cadeau de Noël était une orange...

*« Le roi des vins et le vin des rois ! » Tokaji de Hongrie, Château Henye « 5 puttonyos » 2010*



Mignardises

**120 euros hors boissons**

**175 euros toutes boissons comprises**

