



## *Menu des fêtes*

*120 € + 25 € accord mets et vins*

### *Apéritif*

Kir royal champagne et myrtilles fraîches, et ses amuse-bouches :  
sablés au beaufort et crème d'artichaut confit au sésame noir,  
tartelette à la chantilly de foie gras, escargot en croûte ail et fines herbes

### *Duo d'entrées*

Accord vin : Malvoisie, domaine Guiffroy, Apremont

Raviole de foie gras truffé, consommé de canard aux légumes oubliés

-

Cromesquis de saumon en 2 textures,  
velouté de panais aux fines herbes, éclats de noisettes torréfiées

### *Duo de plats*

Accord vin : Viognier, domaine la Consonnière, Châteauneuf-du-Pape

Brioche farcie façon bouchée à la reine, gambas et noix de St Jacques ;  
sauce nantua et poireaux confits en accompagnement

-

Accord vin : Lirac, domaine la Consonnière, Châteauneuf-du-Pape

Tourte de bœuf confit 30 heures, jus corsé de queue de bœuf,  
morilles et minestrone de légumes d'antan

### *Trou normand*

Granité de citron mentholé rafraîchi au limoncello

### *Fromage*

Nougat de fromage frais au beaufort et fruits secs,  
marmelade de figues fraîches au vin blanc et épices

### *Dessert*

Accord vin : crémant de Savoie acidulé à la crème de framboise

Bûchette chocolat 64% ; sorbet plein fruit mandarine et  
croquant amandes caramélisée/éclats Dulcey

-

Café ou thé

-

Guimauve zeste de citron, nougatine aux amandes, mini choux vanillé, clémentine