



# Menu de Noël

*Le samedi 28 décembre à partir de 19h15  
et le dimanche 29 décembre à partir de 12H*  
Réservations par téléphone au 03.20.96.34.46

## **Menu unique pour l'ensemble de la table**

79€ par personne (Hors Boissons)

### **AMUSES BOUCHES**

*Gougère au bœuf fumé, beurre truffé et topinambour  
Blini de saumon fumé, crème au wasabi et avocat*

### **ENTREE**

*Pressé de foie gras, cochon confit et chou vert*

### **POISSON**

*Tempura de Saint Jacques fumées, crème de chou-fleur et pickles*

### **VIANDE**

*Boudin Blanc aux morilles, jus au vin jaune,  
siphon de pomme de terre et légumes oubliés*

### **FROMAGE**

*Crèmeux de Bourgogne à la truffe, confit d'oignons caramélisées*

### **DESSERT**

*Rocher au chocolat Valrhona, cacahuètes et citron vert*

### **MIGNARDISE**

*Macaron chocolat et fruit de la passion*

.....