



Menu de Noël



24 *MIDI ET SOIR*
25 *MIDI*
UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

75
EUROS

Mi cuit de Foie Gras de Canard fait Maison

Pomme rôtie au miel et gingembre

Fève de Tonka / Pain boulanger

ou

Noix de Saint Jacques

Douceur de céleri

Noisettes torréfiées / Crème de corail au Riesling

Suprême de Pintade rôtie

Ecrasé de vitelotte

Tombée forestière / Crème de volaille au vin jaune

ou

Filet de Boeuf des Hauts de France

Butternut onctueux

Récolte d'autrefois et châtaignes / Sauce truffée

Sélection de Fromage

Vieux Comté / Jeune roquette

Balsamique et moutarde à l'ancienne

Le Renne de Noël

Mousse légère au chocolat

Crème brûlée à la vanille / Croustillant praliné

PÂTISSERIE CATHELAIN

Menu unique où Viandes d'exception - Prix TTC - Aucun changement possible +

Accord Mets & Vins

Menu de Noël

59
EUROS

APÉRITIF

Champagne brut
Jaillant

ENTREE

Sauternes
Cuvée Jeanne

ou

Chablis
Domaine Vrignaud

PLAT

Sancerre rouge
Domaine La Perrière

ou

Saint Emilion Grand cru
Château Saint Martial

FROMAGE

Saint Joseph
Chapoutier

DESSERT

Champagne brut rosé
Jaillant

Les Viandes d'exception A la carte

Côte à l'os française FR 69.-

Côte à l'os Angus UK 89.-

Côte à l'os Blonde de Galice ESP 115.-

Côte à l'os à partager pour deux personnes - environ entre 1kg et 1,3kg
Servi avec frites fraîches et salade agrémentée

Noix d'entrecôte Angus ARG 34.-

Bavette Wagyu AUS 44.-

Faux filet Wagyu JAP 99.-

Servi avec frites fraîches et légumes anciens

ENTRÉE DU MENU : 22.-

FROMAGE OU DESSERT : 12.-