

Joyeux Noël



MENU *Vendredi 24
et Samedi 25
de Noël* décembre 2021

HORS D'OEUVRES

FOIE GRAS DE CANARD
aux 12 épices Westermann,
Chutney de pomme,
poire & gingembre,
noix torréfiées

BOUILLON DE VOLAILLE
au gingembre, raviole aux oeufs
d'abattis & truffe fraîche

VOLAILLE RÔTIE

Christophe Perrault
La Ferme Le Devant, La Chapelle Naude

CHAPON GAULOIS 240 Jours

ou

PINTADE NUBIENNE 145 Jours

*Volailles pochées au bouillon
puis rôtie à la broche,
accompagnées de meatloaf d'abattis,
chutney de marrons, & jus de volaille
fricassée de céleri rave & pruneaux d'Agen*

BECS SUCRÉS

BRIOCHE CARAMÉLISÉE MAISON
poire pochée au vin blanc d'Alsace,
glace aux épices & amandes grillées