



## Menu du 25 décembre 2023 à déjeuner

Pour commencer, 3 petites bouchées autour du foie gras

*AOC Champagne, Maison Thienot*



Velouté de cresson de rivière servi froid

Bouchées de saumon fumé de la saumoneraie Saint-Martin à Pertuis et de poireau

Œufs de saumon sauvage

Petit pain au fenouil

*AOC Alsace Gewurztraminer Grand Cru Sonnenglanz, Domaine Bott-Geyl 2015*



Ormeau de Bretagne poêlé meunière au beurre salé, condiment d'une grenobloise

Mousseline Dubarry et sucs de citron

Servie à part, une fraîcheur de coquillages iodée comme si on « avait bu la tasse » à la mer

*AOC Picpoul de Pinet Blanc, La Croix Gratiot « Brechallune » 2022*



Chapon fermier « Comme un coq en pâte » à partager, sauce brillante au Madère

Une purée de pomme de terre indécentement beurrée et truffée

*AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château La Nerthe 2016*



Fromage sélectionné et affiné par Elsa

Bouquet de salade « fatigué » à huile d'olive de Cucuron

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



La boule à neige de Noël

*VDN Rivesaltes Ambré, Domaine Parcé Frères « Soieries de Rivesaltes » Hors d'Age*



Mignardises

110 euros hors boissons

165 euros toutes boissons comprises

