

# Soirée de NOËL 2021

## MENU A 170€\*

\*BOISSONS COMPRISES

*Champagne et ses amuse-bouche originaux*

*Le Foie Gras de Canard*

*Comme une truffe, gelée au Pinot gris*

**Maury-Mas Amiel**

\*\*\*\*\*

*La noix de Saint-Jacques*

*Rôties, émulsion de pommes de terre truffées et herbes sauvages*

**Jurançon sec 2017**

\*\*\*\*\*

*Le Turbot de Ligne*

*Poêlé au sarrasin, jeunes poireaux et sauce au vin jaune*

**Champagne Viognier 2018**

\*\*\*\*\*

*Le suprême de pintade fermière*

*Mousseline de Panais, céleri confit et sa réduction de sucre*

**Château Bourgneuf-Pommerol 2017**

\*\*\*\*\*

*Chaource A.O.C*

*Mi-figue mi-raisin*

**Château Bourgneuf-Pommerol 2017**

\*\*\*\*\*

*Notre bûchette de Noël*

*Chocolat noir rafraîchi à l'anis*

**Champagne Leveque-Dehan**