



MENU

de Noël

AUBERGE
— de la Chèvrerie —



MISE EN BOUCHE

CAPUCCINO DE POMME DE TERRE ET CAVIAR
FOIE GRAS DE CANARD 'ORIGINE FRANCE'
ÉLABORÉ PAR NOS SOINS

SAUMON DE BØMLO FUMÉ À LA FICELLE
POIRE/CHÈVRE FRAIS/MIEL/GLACE AVOCAT

ŒUF PARFAIT DANS SON NID CROUSTILLANT
CÉLERI/TRUFFE

BALLOTINE DE CHAPON FARCIE À L'ANCIENNE
FOIE GRAS/GNOCCHI

BISCUIT PISTACHE
CRÈME DIPLOMATE PAMPLEMOUSSE/GEL CITRON
YUZU/GLACE KOMBAWA

PAIN D'ÉPICES

MENU DE NOËL DÉGUSTATION 98 €

MISE EN BOUCHE

SAUMON DE BØMLO FUMÉ À LA FICELLE
POIRE/CHÈVRE FRAIS/MIEL/GLACE AVOCAT

ŒUF PARFAIT DANS SON NID CROUSTILLANT
CÉLERI/TRUFFE

BALLOTINE DE CHAPON FARCIE À L'ANCIENNE
FOIE GRAS/GNOCCHI

BISCUIT PISTACHE
CRÈME DIPLOMATE PAMPLEMOUSSE/GEL CITRON
YUZU/GLACE KOMBAWA

PAIN D'ÉPICES

MENU DE NOËL 75€

