

## Carte/menu de Noël

### AU RESTAURANT

Samedi 25 et dimanche 26 décembre  
- 3 services (1 entrée au choix) : 39.00€/pp -  
- 4 services (2 entrées) : 47.00€ -



**Foie gras de canard mi-cuit au gewurztraminer  
confit de poires aux épices douces – brioche maison**

ou

**Truite de La commanderie fumée à froid – tartare pommes/céleri  
Sauce vierge au cidre Constant-Berger/betterave/noisettes**

ou

**St Jacques « coquille » de Dieppe – poireaux d'hiver  
émulsion au cidre Constant-Berger (sup. 3.00€)**



**Bœuf « Bleue des Prés » en 2 façons – légumes racines – pommes amandines  
(le filet pur rôti et l'effilochée à la Joup)**

ou

**Suprême de faisan basse température – Parmentier de cuisse confite – jus des carcasses  
flambées au Cognac – scarole farcie aux marrons et laquée au café**

ou

**Filet de biche rôti – sauce aux 4 épices et chocolat amer – poire au vin rouge  
Légumes du moment – gratin de charlotte et potimarron (sup. 5.00€)**



### **La dame blanche**

**Glace à la vanille de Madagascar turbinée minute – chocolat chaud**

ou

### **Le célèbre Snickers revisité**

**Mousse pop-corn – crumble – caramel beurre salé  
croquant chocolat – cacahuètes grillées – glace vanille**



ou

**La belle planche de fromages, sirop de chez Charlier (sup.: 4.00€)**