

# Menu de Noël et du Jour de L'an

(65 € Avec Apéritif / 90 € tout inclus)



*Cocktail Coligny et ses mises en bouche*

## Entrée froide

*Terrine de Foie Gras,*

*Compotée de Potiron aux épices douces*

\*\*\*\*\*

## Entrée Chaude

*Médaillon de Lotte cuisson basse température,  
Céleri façon risotto au parmesan/ bouillon de Citronnelle / Combava*

\*\*\*\*\*

*Filet de bœuf au lard fumé,*

*Sauce meurette et morilles / Poireaux glacés / Aligot*

\*\*\*\*\*

*Brie de Meaux farci aux Figues / Pain aux fruits secs*

\*\*\*\*\*

*Charlotte aux fruits de la passion/ Coulis de Mangue/Ananas rôti*

## *Vins au fil du Menu :*

*Vins Blancs : Côtes de Gascogne / Chablis " La Finage " La Chablisienne*

*Vin Rouge : CHINON Rouge « L'Ainsi fait » BAUDRY -DUTOUR*

*Eaux, Café et Mignardise*



Excellence Française