



Menu de Noël L'Auberge

Amuse-bouche

~

Terrine de foie gras mi-cuit, coing confit et gel
Granny Smith

~

Médailillon de lotte grillée, poireaux à la flamme
et sauce Champagne

~

Longe de veau, pomme Anna et champignons
des sous-bois truffés

~

Biscuit roulé à la clémentine et à la noisettes

95 €/pers. hors boissons

55 €/enfant hors boissons

Menu unique dîner du 24/12 ou au déjeuner du 25/12



Menu de la Saint-Sylvestre L'Auberge

Amuse-bouche

~

Chou-fleur, esturgeon fumé et caviar osciètre

~

Noix de Saint-Jacques grillées, topinambour et
sauce barde rafraîchi au Vouvray

~

Pavé de biche aux baies de genièvre, crème de
panais et sauce grand veneur

~

Mont-Blanc aux marrons et cassis

125 €/pers. hors boissons

65 €/enfant hors boissons

Menu unique dîner du 31/12