



# Menu de fêtes



Coupe de champagne



Amuses-bouches



Saint-Jacques de plongée lutée  
Noix rôtie, salsifis et truffe noire d'hiver,  
crème de persil de notre potager

OU

Foie gras

Poché au vin blanc du domaine de Verchant et épices de Noël



Bar surprise

Filet poché au four et homard, petits légumes de saison rôtis,  
Une homardine crémeuse

OU

Volaille de l'Ain

Suprême cuit dans un beurre noisette,  
légumes d'hiver mijotés en cocotte  
Sauce Albufera



Le tout chocolat

Mousse et crémeux chocolat, croustillant choco amande

OU

Myrtille

Finger bavaroise vanille, compotée de myrtille, sablé nature,  
vermicelle de marron, meringue et crémeux myrtille



Mignardises

95 €



RELAIS &  
CHATEAUX