



Menu de Fêtes

45€ par personne

ENTRÉE



Terrine de foie gras maison, chutney de pommes aux épices

Home made foie gras, apple and spice chutney

ou

Saumon fumé maison, sauce aneth

Home made smoked salmon, dill sauce

PLAT

Suprême de volaille fermier aux morilles et vin jaune du Jura

Chicken supreme in morels and local Jura « Vin Jaune » sauce

ou

Dos de cabillaud en croûte de noix, choux vert, sauce safran

Walnut crust roasted cod, steamed green cabbage, saffron sauce



DESSERT

Bûche de Noël Praliné

Xmas traditionnal Log - Praline flavour



Suggestion accord Mets & Vins (en option) :

Prix au verre

Avec la terrine de Foie Gras : Vin blanc floral de Savoie, Jonquille vieilles vignes 2020, Terroir d'Ayse Dom. Montessuit - 7,5€

Avec le Saumon fumé : Crémant d'Alsace fines bulles blanches,

*Domaine Etienne Loew **BiO** - 9€*



Avec la Volaille aux morilles : Arbois blanc du Jura Chardonnay 2021,

*Domaine de la Pinte **BiO** - 7€*

ou

La sélection du Jura en blanc et rouge

à la bouteille - voir notre carte des vins



Avec le Cabillaud : Vin blanc minéral de la Loire, Pouilly Fumé Les Loges

*2022, Domaine des Rabichattes **en conversion BiO** - 7,5€*



*Avec la bûche : Vin de liqueur, Macvin du Jura, Dom. de la Pinte **BiO** - 8€*

*ou Coupe de Bulles Blanches, Domaine de Mucelle à Challex **BiO** - 6,5€*

Bonne Dégustation !





« Toute l'équipe du Restaurant La Gare vous souhaite de Joyeuses Fêtes. »

Information:

*Vacances d'Hiver : du samedi 23 décembre à 16h au
lundi 8 janvier 2024 inclus.*

Ouverture le mardi 9 janvier au Dîner.

