

Menu de Fêtes

43€ par personne

ENTRÉE

Pâté en croûte maison de la Gare

Home made Pâté en croûte

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 le Pâté en croûte : Vin rouge souple, Éclat de Granite 2021,

*Côtes Roannaises, Domaine Sérol **BIO** - 6€*

Avec le Saumon fumé : Vin blanc minéral, Pouilly Fumé de la Loire,

*Les Loges 2021, Domaine des Rabichattes **BIO** - 7,5€*

Avec la Volaille aux morilles : Arbois blanc du Jura Chardonnay 2020,

*Domaine de la Pinte **BIO** - 7€*

ou Arbois rouge du Jura La Capitaine 2019,

*Domaine de la Pinte **BIO** - 8€*

Avec le Cabillaud : Vin blanc sec de Savoie, Ami-Amis 2021,

*Domaine des 13 Lunes **BIO** - 8€*

*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 !

