

# L'Auberge du Choucas

## Veillée de Noël

### Réveillon aux chandelles près du feu

Huitre en crumble gratinée au parmesan

\*\*\*\*\*

Variations de foie gras :  
en terrine mi-cuit  
poêlé aux épices, sauce aux pruneaux  
mariné au vin rouge de Bordeaux  
chutney de pommes et oignons de Tallard

\*\*\*\*\*

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre d'orange  
fondue de poireaux

\*\*\*\*\*

Dos de cabillaud cuit en vapeur, fenouils confits  
petits légumes fondants  
sauce aux algues de mer, au gingembre et au curcuma

\*\*\*\*\*

Granité de mandarines au génépi

\*\*\*\*\*

Filet de chevreuil braisé au porto  
purée de pommes de terres douces  
courge butternut confite, sauce aux morilles

\*\*\*\*\*

Chou farci au fromage de chèvre et au miel du Briançonnais  
caramel de vinaigre de framboise

\*\*\*\*\*

Boule de Noël au chocolat et au fruit de la passion  
bûche de Noël à l'orange confite

\*\*\*\*\*

Gourmandises chrétiennes de minuit

75 €

Visite du Père Noël

Cocktail au champagne