

L'Auberge du Choucas

Veillée de Noël

Réveillon aux chandelles près du feu

Velouté de cépes et huitre pochée au vin blanc de Sauternes

Compressé de foie gras de canard maison et de magret fumé
foie gras poêlé au pain d'épices de Noël
chutney de tomates jaunes
filet de vinaigre balsamique

Noix Saint-Jacques rôties au caviar d'Aquitaine
sur une dentelle craquante de corail
émulsion au citron vert

Médallions de lotte braisés au Noilly Prat et au safran
purée de panais, petits légumes d'hiver retrouvés

Sorbet de clémentines au génépi des Pères Chartreux

Chapon rôti au vin rouge "vieilles vignes" des Hautes-Alpes
farci aux truffes et aux châtaignes
crémeux d'artichauts au curry de Biryanic
beignets de pomme de terre aromatisés au piment d'Espelette
sauce aux morilles

Farandole des fromages :
gougère à la tome de génépi
chou farci au chévre frais
feuilleté au reblochon

Sapin de Noël aux trois chocolats grand cru
biscuit Joconde moelleux, crème à la pistache
pommes d'amour à la noix de coco

75 €

Visite du Père Noël

Cocktail au champagne