

# L'Auberge du Choucas

## Veillée de Noël

### Réveillon aux chandelles près du feu

Dimanche 24 décembre 2017

Dôme de truite de Châteauroux  
crevettes grises, mousse d'avocat, caviar de truite  
sauce au gaspacho

\*\*\*\*\*

Chaud-froid de foie gras de canard français  
variation de poire des Hautes-Alpes au romarin

\*\*\*\*\*

Velouté de marrons et de céleri  
parfumé aux oignons caramélisés

\*\*\*\*\*

Granité à la camomille et sorbet de citron de Ligurie

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf "Chateaubriand"  
sauce au vin rouge pimenté des Hautes-Alpes  
racine de réglisse, carottes, champignons shimeji  
pommes dauphines à l'aneth et aux lardons fumés

\*\*\*\*\*

Chèvre chaud au four, chou rouge braisé aux agrumes  
gel de babeurre et caviar d'oranges

\*\*\*\*\*

"La forêt de Noël"  
composition de chocolat, génépi, pistache  
pomme grenade et meringue

\*\*\*\*\*

Gourmandises chrétiennes de minuit

Visite du Père Noël

Cocktail au champagne  
servi à 20h

75 €

Pour réserver : 04.99.24.42.73

[choucas@aubergeduchoucas.com](mailto:choucas@aubergeduchoucas.com)