

L'Auberge du Choucas

Veillée du Nouvel An 2026

* * * *

Huître coiffée d'œufs de lump, au yuzu et à l'aneth

* * * *

Terrine maison de foie gras de canard du Sud-Ouest,
confit de fruits secs et d'échalottes, brioche à la vanille

* * * *

Vol au vent de suprême de volaille fermière
sauce aux morilles et petits légumes

* * * *

Truite de Châteauroux poêlée, crèmeux de petits pois
nappée d'une écume de porto blanc

* * * *

Sorbet d'ananas, coulis de noix de coco et mousse de basilic

* * * *

Filet de veau grillé, gâteau de polenta
légumes d'hiver fondants et sauce aux cèpes

* * * *

Variation de fromage des Hautes-Alpes

* * * *

Gâteau nouveau aux noix de pécan, ganache de caramel
banane marinée et parfait à la glace de citron jaune

* * * *

Mignardises

110 €

Aperitif au champagne
servi à 20h



Pour réserver
04.92.24.42.73.