

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, crémeux 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*