

**Menu Fête de Noël 2017**

**Entreprises**

**Menu à 58€**

**La Mignonette de Foie gras d'Oie**

\*\*\*\*\*

**Le Civet de Chevreuil,  
Spätzle, Chou Rouge aux Figues**

\*\*\*\*\*

**La Nage de Fruits aux Epices de Noël**

**Menu à 97€**

**Le Tartare de Langoustines,  
Guacamole, Pamplemousse rose**

\*\*\*\*\*

**La Fricassée d'Escargots du Florival  
et Nuage de Menthe**

\*\*\*\*\*

**Le Filet de Truite du Val d'Orbey,  
Fricassée de Racines**

\*\*\*\*\*

**Le Colvert de Chasse Locale Laqué  
aux épices, Spätzle d'épeautre Bio**

\*\*\*\*\*

**Le Soufflé au Grand Marnier**

**Menu à 71€**

**L'œuf de Poule de la Ferme Thuët,  
Nuage de Pommes de Terre et Truffes**

\*\*\*\*\*

**Le Dos de Cabillaud et sommités de  
Chou-Fleur, Jus de Coques**

\*\*\*\*\*

**Le Cronstillant de Pintade d'Alsace  
Farci, Cœur Coulant de Butternut**

\*\*\*\*\*

**Le Crumble aux Fruits d'Automne**

**Menu à 120 €**

**La St Jacques en ½ Deuil de Truffes  
Melanosporum**

\*\*\*\*\*

**L'Escalope de Foie Gras Poêlé aux  
Fruits de Berawecka**

\*\*\*\*\*

**Le Filet de Rouget Barbet et  
déclinaison de Butternut**

\*\*\*\*\*

**Le Carré d'Agneau IGP de Sisteron  
rôti, Jus Corsé**

\*\*\*\*\*

**La Classique Dame Blanche, avec un  
Chocolat Mexicain Mokaya Bio**

**Menus incluant les Vins sélectionnés par l'équipe de Sommellerie  
Possibilité d'ajouter une sélection de Fromages affinés  
par Me Jacky Quesnot : 7€**