



## LA CUISINE D'AMELIE

Noël 2018

*Menu servi le Mardi 25 Décembre au déjeuner*

**Saumon fumé** Maison à partager pour l'apéritif

+

**Foie gras** de canard confit au naturel,  
chutney pomme safran, chou rave,  
pain aux noix

+

**Filet de bœuf** aux morilles et vin jaune,  
mousseline de céleri

+

« Neige » de **brebis** des Pyrénées,  
confiture cerise noire

+

**Bûche glacée marron mandarine** dans l'esprit d'une omelette Norvégienne

+

Pour terminer la Fête...  
Nos chocolats

*Menu à 55 euros par personne*

Ce menu est soumis aux aléas du marché et des caprices de la nature ;  
Alors certains produits peuvent venir à manquer le jour J ;  
Ce menu sera réalisé avec certaines modifications afin de vous satisfaire au mieux.

Jérôme Faure, chef exécutif

*La Cuisine d'Amélie*  
*Le premier déjeuner de l'année dans l'esprit d'un Brunch...*

Touches salées ...  
A partager

Salade de carotte à l'orientale  
La courge, miel et estragon, Granola maison  
Carpaccio de betterave, orange et olive noire

+

Un œuf en cuisson idéale aux champignons des bois  
sur un pain perdu

+

Poulpe de Galice grillé et boudin Parra,  
jus noir à l'encre  
Ou  
Le civet de sanglier grand-mère

+

Petit épeautre bio de Cucuron cuisiné en risotto truffé

+

Saint-Nectaire fondant sur poire et pistache

+

Touches sucrées...  
A partager

Salade d'agrumes vanille et épices douces  
Crème brûlée lavande  
Forêt noire

*58 € par personne, Prix net, hors boissons*

*Ou*

*88 € par personne Prix net boissons comprises*

*Un jus de fruits, une coupe de champagne,  
puis, servis à volonté, vins du Domaine, eau micro filtrée plate et gazeuse, café*

Ce menu est soumis aux aléas du marché et des caprices de la nature ;  
Alors certains produits peuvent venir à manquer le jour J ;  
Ce menu sera réalisé avec certaines modifications afin de vous satisfaire au mieux.

Jérôme Faure, chef exécutif