

**CARTE DE**

# Noël

**A EMPORTER**

## Entrées

★ Foie gras extra maison truffé, mariné vin de paille, confit d'oignons (la portion) 16 €, le lobe entier 8 pers. (env. 500g) 90 €

Pâté en croûte de volaille de Bresse, trompettes, coeur foie gras et confit d'oignons (la tranche) 14 €

Saumon fumé par nos soins, blinis, citron, beurre (la portion) 13 €

Les 12 escargots "Bonvalot" du Petit Mercey au beurre persillé 15 €

Les noix de St Jacques bretonnes lutées en coquille au noilly prat et fondue de poireaux 15 €

## Plats

Dinde fermière découpée dans son jus, cassolette de légumes oubliés, marrons, fricassée de champignons 16 €

Ballotine de chapon "de Bresse" farci au foie gras et cèpes de Trémontagne, sauce Albuféra, poêlée de légumes hivernale 20 €

Tourte chaude de colvert au chou frisé, sauce périgueux 22 €

Demi-homard façon thermidor, sabayon vin jaune 42 €

Dos de cerf, sauce grand veneur, purée de panais 26 €

Garnitures : Riz pilaf 4 € - Gratin jurassien 6 € - Morilles à la crème 12 €

## Desserts

Bûche roulée Marrons-clémentine 6.50 € la part

Bûche entremet exotique coco-passion-mangue-ananas 6.50 € la part

Conseil de commande au minimum 48h à l'avance.

Limite de commande : mardi 23/12 à midi.

Retrait unique sur place à l'hôtel restaurant le 23/12 de 14h00 à 22h00.