

NOËL 2024 AU MASTROQUET

MERCREDI
25 DÉCEMBRE

Foie gras de canard au sel de Guérande,
gelée de raisin et toasts

ou

12 huîtres N°3 Oléron

ou

Médailon de brochet farci au sandre en Bellevue

—
12 escargots de bourgogne

ou

Cassolette de ris de veau sauce forestière
à base de griset, girolles, paris et morilles

ou

Nage de Saint-Jacques et langoustines
aux petits légumes sauce champagne

—
Granité au cognac et liqueur d'orange

—
Dinde de Noël rôtie aux marrons

ou

Médailon de chapon farci sauce au vin d'Arbois

ou

Filet de Turbot sauce Hollandaise

ou

Filet de boeuf aux morilles (+10€)

—
Planche de fromages Régionaux

à base de comté - Morbier et Roucoulons de Charcenne

ou

Faisselle de fromage blanc de la fromagerie Mauron

Boule de Noël pâtissière aux fruits rouges, petite verrine de mousse
chocolat-noisettes, sorbet Mandarines, brochette de fruits frais et chocolats de Noël

Menu à 55€ avec une entrée - Menu à 65€ avec deux entrées

