



## NOËL 2026 AU MASTROQUET

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

ou

12 huîtres N°3 Oléron

ou

Pâté en croûte de lapin, jambon cru de Luxeuil et saucisse du Val d'Ajol

ou

Marbré de poisson et brochette de crevettes sauce curry

**VENDREDI  
25 DÉCEMBRE**



—  
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 queues d'écrevisses  
aux petits légumes sauce champagne



—  
Sorbet Mandarine arrosé de Cognac

—

Dinde de Noël rôtie aux marrons

ou

Fondant de poulet aux pommes caramélisées et sauce au vin jaune

ou

Filet de Bar sauce Hollandaise

ou

Filet de bœuf aux morilles ( +12€ )



—  
Planche de fromages Régionaux  
à base de comté - Morbier et Roucoulons de Charcenne

ou

Faisselle de fromage blanc de la fromagerie Mauron

—  
Bûche de Noël pâtissière , petite verrine tiramisu au café, crème glacée plombière,  
brochette de fruits frais et chocolats de Noël

**Menu à 58€ avec une entrée - Menu à 68€ avec deux entrées**