CHÂTEAU DE LA COMMANDERIE
HOTEL RESTAURANT SPA

VENEZ CÉLÉBRER AVEC NOUS

Menu DE NOËL

- 80€ TTC HORS BOISSON / WITHOUT DRINK -

MISE EN BOUCHE / APPETISER

Foie Gras Praliné Cacahuète
Chocolat amer, granité Champagne, brioche maison
Praline Foie Gras With Peanut, dark chocolate, Champagne granita, homemade brioche

ENTRÉE / STARTER

Carpaccio de St Jacques Fumées & Mangue
Citron caviar et gel acidulé
Smoked Scallop & Mango Carpaccio, finger lime and tangy citrus gel

VIANDE /MEAT

Suprême de Chapon aux Morilles & Vin Jaune
Morilles farcies, purée de panais et poêlée de châtaignes, panais confit
Capon Supreme With Morels and Yellow Wine, stuffed morels, smashed parsnip with chestnut and candied parsnip

FROMAGES /CHEESE

Assiette de Fromages Affinés “Millésime & Affinage” à Eybens

DESSERTS

Chocolats Valrhona en Trois Temps
Rose glacée à la grenade
Valrhona chocolate, pomegranate ice rose

MIGNARDISES / MINI PASTRIES