

# Menu Noël

## Déjeuner

### PATIENCE

Crèmeux de céleri rave et pomme granny,  
cœur de saumon mi-fumé

### ENTRÉE

Foie gras de canard du Sud -Ouest,  
chutney de butternut, brioche parisienne

### PLAT

Filet de poulet jaune français, mélange de  
champignons, pommes grenaille, sauce  
Albufera

### FROMAGE

Fromage affiné par notre Maître  
Fromager

### DESSERT

UNE CRÉATION DE LA MAISON LENÔTRE  
Buchette jardin d'agrumes, citron yuzu  
et vanille

### MIGNARDISES

Madeleine et chocolat

### BOISSONS & VINS

Champagne Pommery 1 coupe en apéritif  
et 1 coupe au dessert  
IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay  
Viognier\* AOP Medoc\*  
Eau minérale, café

\*Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

Menu non contractuel, possibilité de changement sans préavis