



# Menu de Noel

**SERVI SAMEDI 25 DÉCEMBRE À MIDI - UNIQUEMENT SUR RESERVATION**

## **MISE EN BOUCHE**

Coquille St Jacques gratinée au Champagne, fondue de poireaux

## **ENTREE FROIDE**

Foie gras IGP Sud Ouest, chutney ananas et badiane, coulis de passion

## **ENTREE CHAUDE**

Velouté de courge Butternut, oeuf parfait " Label Rouge"  
et croustillant à la truffe de saison

## **PLAT CHAUD**

Pavé de filet de Chapon, cuisson basse température,  
sauté aux écrevisses et morilles. Ecrasé de pommes de terre vitelottes

## **FROMAGE**

Croustillant au bleu du Vercors, poire et pavot  
ou  
Faisselle de vache de la Ferme "Mabily"

## **DESSERT**

Buche croustillante noisette, mousse chocolat,  
compotée de fruits rouges et sa glace vanille maison

**65 euros TTC**

*Prix net service compris - hors boissons*

**LE RELAIS ST HUBERT**

04 76 65 00 36 - [www.relais-sthubert.fr](http://www.relais-sthubert.fr) - [contact@relais-sthubert.fr](mailto:contact@relais-sthubert.fr)