



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 - contact@relais-sthubert.fr