



SUGGESTIONS BOISSONS :



KIR DE NOËL D'ALSACE

Liqueur de pain d'épices, Crémant d'Alsace Domaine Loew

10 EUROS

BIÈRE DE NOËL "ALL I WANT FOR XMAS"

Maxime de Bière Yourself - Ferney-Voltaire

13 EUROS

SPRITZ DE NOËL

Jus de clémentine, Apérol, Prosecco

12 EUROS

NOS BULLES EN BOUTEILLES :



BULLES ROSEES DE CERDON RENARDAT DU BUGEY

47 EUROS LA BOUTEILLE – 8 EUROS LA COUPE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT, ROBERT BARBICHON

69 EUROS LA BOUTEILLE – 12 EUROS LA COUPE

CHAMPAGNE LA GEANDE 7 CEPAGES 2018, DOMAINE ALEXANDRE BONNET

139 EUROS LA BOUTEILLE



MENU DE FÊTES :

45€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS



ENTRÉES AU CHOIX

Foie gras, pain d'épices et clémentines

(Vin blanc d'Alsace sec, Pinot Gris Bruderbach 2020 Le Menhir, Domaine Loew – 8,5 euros le verre)

ou

Saumon fumé maison, crème à l'aneth

(Vin blanc minéral de la Loire, Pouilly Fumé Les Loges 2023, Domaine des Rabichattes – 7,5€ le verre)

PLATS AU CHOIX

Suprême de volaille fermier aux morilles et vin jaune du Jura

Gratin dauphinois maison et légumes de saison

(Vin blanc typique Côtes-du-Jura Tradition 2018, Domaine Berthet-Bondet – 10 euros le verre

ou Bourgogne Pinot noir 2022, Domaine Chapelle – 9 euros le verre)

ou

Dos de cabillaud en croûte de noix, écrasée de pommes de terre et choux vert, beurre blanc

(Vin rouge fruité et sec de la Loire, Menetou-Salon 2023, Domaine Philippe Gilbert – 8,5€ le verre)



DESSERT

Bûche de Noël maison « Nougatine » ou dessert au choix à la carte

