



La Commanderie de Champarey

Hôtel*** - Restaurant



Menu de Noël

Mise en bouche:

Velouté de topinambour au lait de coco, mousse citronnelle

Entrée:

Crème d'artichaut aux truffes, foie gras de canard snacké et son toast

Ou

Tartelette façon tatin au fenouil, carpaccio St Jacques, marinade agrume

Plats:

Suprême de poulet sauce aux cèpes, purée de potimarron au lard,
assortiment de légumes

Ou

Filet de truite saumonée locale cuit basse température, sauce oseille,
variation de choux

Fromage:

Assortiment de fromages locaux et sa mâche aux noix caramélisées

Ou

Faisselle de fromage frais fermier au miel et fruits secs

Dessert:

Buche de Noël revisitée aux châtaignes, pommes et miel

Ou

Coupe glacée des fêtes à la dauphinoise

(Sorbet agrume, glace lait de poule, grande dauphine, crumble épice)

45€: entrée +plat +dessert

49€: entrée +plat +fromage +dessert

Menu donné à titre indicatif