# DÉJEUNER DE NOËL
# 25 DÉCEMBRE

## ENTRÉE

Langoustine à la française pochée au bouillon de citronnelle, crème de persil et estragon, salade de légumes façon macédoine

ou

Les ravioles de foie gras de canard pochées, bouillon crémeux des sous-bois

## PLAT

Les médaillons de veau rôtis, viennoise de vieux comté 36 mois, purée crémeuse de pommes de terre à la truffe fraîche melanosporum

ou

Le filet de turbot cuit au sautoir, petit chou farci aux arômes iodés, jus de poisson de roche

## FROMAGE

Nos fromages affinés de la région, salade croquante à l'huile de noix et vinaigre Martin-Pouret

## DESSERT

Bûche traditionnelle de Noël au fruit de la passion, crème au beurre

ou

Le vacherin chocolat, vanille

## MIGNARDISES

Religieuse au chocolat
Tartelette clémentine

**PRIX : 85 €**

RELAIS DE CHAMBORD