



MENU DE NOËL
CHRISTMAS MENU

CANAPÉS

ARANCINI AU JAMBON DE LANGUE DE VEAU ET
CHAMPIGNONS

*ARANCINI WITH VEAL TONGUE HAM AND
MUSHROOMS*

BLINI DE POMME DE TERRE À L'OMBLE CHEVALIER FUMÉ
ET CAVIAR D'ESTURGEON

*POTATO BLINI WITH SMOKED ARCTIC CHAR
AND STURGEON CAVIAR*

HUÎTRE ROCKEFELLER AU FROMAGE DE
LA STATION

*OYSTER ROCKEFELLER WITH LA
STATION CHEESE*

ENTRÉE | APPETIZER

PÂTÉ DE SANGLIER EN CROÛTE, CONDIMENTS
CLASSIQUES

*WILD BOAR PÂTÉ EN CROUTE, CLASSIC
CONDIMENTS*

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

OIE DE LA FERME *PIED LEVÉ* À LA ROYALE, RÔTI D'OIE ENTIÈRE
FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD, TRUFFE DU PÉRIGORD, JUS AU VIN
MADÉRISÉ DE MONNA ET FILLES

*FARM GOOSE *PIED LEVÉE* À LA ROYALE, WHOLE ROAST GOOSE STUFFED WITH DUCK
FOIE GRAS, PÉRIGORD TRUFFLE, MONNA ET FILLES MADÉRISER WINE JUS*

FROMAGES | CHEESES

SÉLECTION DU TERROIR LOCAL - A SELECTION OF LOCAL PRODUCE

DÉGUSTATION DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE LA STATION ET DU
DOMAINE DE COURVAL

CHEESES TASTING AT LA STATION CHEESE DAIRY AND DOMAINE DE COURVAL

DESSERTS

MERVEILLE CHOCOLATÉE AUX QUATRES-ÉPICES ET À
L'ORANGE CONFITE

CHOCOLATE WONDER WITH FOUR SPICES AND CANDIED ORANGE



MIGNARDISES DE NOËL
CHRISTMAS MIGNARDISES