

menu de Noël - 2026

NOËL AU DOMAINE, EN 4 TEMPS - 55€
SUGGESTION ACCORD METS ET VINS - 80€

MISE EN BOUCHE
CROUSTILLANT DE SAUMON,
citron caviar

ENTRÉE
FOIE GRAS MI-CUIT,
marbré aux épices, bonbon de pomme

POISSON
SAINT PIERRE-CONFIT,
caviar de hareng et d'aubergine,
coques, mousseux d'échalote au champagne

VIANDE
CHAPON TRUFFÉ,
crème de châtaignes et champignons rôtis,
sauce poulette

DESSERT
CHOCOLAT,
En écorce, onctueux de noisette, zeste d'orange,
glace au praliné

MIGNARDISES

Menu unique, servi le 24 décembre au soir et le 25 décembre à midi

SUGGESTION ACCORD METS ET VINS - 8CL

ENTRÉE :

Vin de France Blanc d'Hiver

Domaine Ampelidae

Blanc du Val de Loire

VIANDE :

AOP Crozes-Hermitage, "Petite Rûche"

Domaine Chapoutier

Rouge de la vallée du Rhône

DESSERT :

BESSERAT de BELLEFON

Champagne Brut Grande Tradition



DOMAINE

LE BOIS DE LA MARCHE

HÔTEL RESTAURANT