



# Auberge de Montessuy



63€

## Mise en Bouche:

*-Esquimau de Morille au Foie Gras de canard et Belle St Jacques rôtie en croustillant d'estragon*



## Entrée

*Boule de Noël au Foie gras de canard et gelée de champagne,  
Présentoir de pain d'épice, poivre Timut et chutney de fruits épicés*



## Poisson

*Longe d'Esturgeon cuisson au Beurre  
Véritable Caviar Royal et Purée de Panais fumé au foin*



## Viande

*Suprême de Chapon Fermier  
Crème légère pralinée  
Tube croustillant de choux-fleur, pomme de terre rate et mini légume*



## Dégustation de fromages

*Jeune comté et écorce d'agrume confite  
Baratte de Chèvre frais et raisin confit au marc  
Brillat-Savarin et truffe noire*



## Dessert

*Demi sphère Chocolat « Façon Buche de Noël »  
Disque Givré de Marron et cordon de mandarine impériale  
Mignardises*

Route de Marlieux – 01400 Châtillon-sur-Chalonne  
04 74 45 01 51 – [auberge-de-montessuy.fr](http://auberge-de-montessuy.fr)