



Menu de Noël 2021

25 décembre Midi

Auberge de Montessuy



58€

Mise en bouche « Inspiration de nos chefs »



Lingot de foie gras de canard maison

Insert aux dattes Medjoul, pain d'épices rôti, douceur d'hibiscus et fines salades

ou

Ravioles de langoustines fraîches

Jus mousseux aux crustacés, purée de céleris, linguine de légumes noirs, croustillant à l'estragon



Poulet de Bresse AOP roti,

Marmelade de truffes blanches, soupe crémeuse de butternut et cornes d'abondance poêlées

ou

Turbot « cuisson au beurre d'ail et sauge »

Vinaigrette tiède au Yuzu, citron confit en condiment, légumes verts en deux façons



Trio de fromage sec

Brillat Savarin et fruits rouges acidulés, St Maure de Touraine et raisin au marc

Jeune comté et écorces d'agrumes



Buche de Noël

Bavaroise vanille Malgache, coeur fondant au caramel et dacquoise noisette



Mignardises

Route de Marlieux – 01400 Châtillon-sur-Chalaronne
04 74 45 01 51 – auberge-de-montessuy.fr

ANV Montessuy – SARL au capital de 8000 € – 812514966 RCS Bourg-en-Bresse – SIRET 812514966000 17
APE 5610A – TVA intracommunautaire FR 00 812 514 966