



Menu de Noël 2023

25 décembre Midi

60€

Auberge de Montessuy



Mise en bouche

Déclinaison d'Hors d'oeuvre



Terrine de foie gras de canard

Foie gras de canard, fine panure à la pistache verte, chutney de fruits épicés, pain bio à la châtaigne, tartare de magret « ciboulette et huile de noix AOC » et fines pousses aromatiques

ou

La belle crêpe parmentière « Saumon-Caviar »

Crêpe parmentière, coeur de saumon poché et caviar beluga, émulsion crémeuse verte d'anguille fumé, zestes d'agrumes d'orient



Chapon Fermier

Ballottine de Chapon aux morilles, crème au vin jaune, darphin « pomme de terre et céleri » salsifis et carotte de couleur rôti au beurre

ou

Nage « St Jacques et gambas »

St Jacques et grosses gambas poêlées, bouillon infusé à l'herbe citronnée indienne, légumes vapeur



Trio de fromages sec

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

Beaufort et écorces d'agrumes



La pâtisserie de Noël

Inspiration de nos chefs

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



Auberge de Montessuy

*Menu de Noël 2023*

*Auberge de Montessuy*

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