



Menu de Noël à La Cour de Lise (55€)

*

Mises en Bouche

*

Terrine de saumon gravelax, gelée de safran, sauce citron/vodka

Ou

Le Foie gras d'Oie du Chef, grillé d'épeautre, chutney aux agrumes

*

Soufflé de crustacés, beurre blanc au champagne

Ou

Soupière d'escargots de Birkenwald aux blancs de poireaux d'Alsace

Ou

Crème de potiron, sots-l'y-laisse juste rôtis

*

Le Chapon : Suprême farci, châtaignes, coings, écrasée d'Adora

Ou

Dos d'églefin en robe dorée, crème de piments doux du jardin de Marthe

Ou

Mignon de Veau, crème de Foie gras d'Oie, bouquet de légumes de saison

*

La Bûche de Noël : ganache de chocolat, feuillantine d'amandes et de noisettes

Ou

Coupe des îles aux fruits exotiques, sorbet mangue

*

Les douceurs de Noël