



Menu « Rose de Noël »

*Foie gras de canard au Macvin du Jura,
Compote de figues à l'orange, abricots au Xérès**

~ ~ ~ ~ ~

*Spirale de filets de cabillaud en « habits verts »,
Shitakés et légumes racines,
Jus de crustacés, crème et champagne,
Purée de patates douces**

~ ~ ~ ~ ~

*Tendre médaillon de veau,
Crème de morilles au vin Jaune,
Pressé de pommes de terre au Gruyère,
Sélection de légumes d'Hiver*

~ ~ ~ ~ ~

*Choisissez vous-même dans nos desserts
celui qui sera le vôtre afin de sublimer votre repas.
Pour les menus retirés à Noël votre choix
devra se faire parmi nos bûches Maison,
et pour les menus retirés pour la Saint-Sylvestre
parmi nos desserts de Nouvel An*

Mode d'emploi

- . Sortir les entrées froides ½ heure avant de les consommer afin qu'elles soient à température ambiante.
- . Préchauffer un four à 120°C.
- . Retirer les couvercles de toutes les barquettes.
- . Lorsque le four est chaud, enfourner la purée de patates douces et mettre une minuterie de 10 minutes. Lorsque la minuterie sonne, enfourner les spirales de filets de cabillaud et régler à nouveau 15 minutes de minuterie. Pendant ce temps réchauffer le jus de crustacés à la crème et au champagne dans une casserole jusqu'à frémissement en le remuant fréquemment avec un fouet.
- . Quand la minuterie sonne, s'assurer que tout soit bien chaud, puis dresser à l'aide d'une cuillère à soupe dans une assiette creuse la purée de patates douces au centre de l'assiette, disposer dessus la spirale de filets de cabillaud et napper autour de la purée de patates douces avec la sauce frémissante.
- . Augmenter le four à 140°C.
- . Enfourner tout de suite les médaillons de veau et les pressés de pommes de terre au Gruyère ainsi que les légumes d'Hiver, régler à nouveau une minuterie d'½ heure. Réchauffer la crème de morilles au vin Jaune délicatement dans une casserole jusqu'à frémissement en la remuant avec une spatule.
- . Lorsque la minuterie sonne, s'assurer que tout soit bien chaud, puis dresser le médaillon de veau dans votre assiette, napper de crème de morilles au vin Jaune bien chaude, disposer le pressé de pommes de terre au Gruyère et les légumes d'Hiver.
- . Sortir les desserts du réfrigérateur ½ heure avant de les consommer afin qu'ils soient à température ambiante.

Bon appétit, n'oubliez pas d'accompagner votre menu d'un bon vin.

Les températures indiquées fonctionnent parfaitement dans nos fours mais chaque four est différent. À vous de bien contrôler que tout soit bien chaud avant de servir.