



de MENU NOËL

56,90€



Entrées

Aumonière croustillante de gambas
& bisque de homard

*

Foie gras - pommes caramélisées façon tatin
pain d'épices



Plats

Pavé de lieu jaune, fondant de Butternut - Patate douce
& beurre blanc au champagne

*

Ballotine de chapon farcie marron foie gras
effeuillé de pommes de terre & jus corsé

Desserts trompe l'œil

Cabosse au chocolat coeur
caramel noisette

*

Sy'tron coeur biscuit à la
pistache



Réservation jusqu'au 20/12/2026
par mail Cuisinercreeerdeguster@gmail.com



COCKTAIL de NOËL



9.90 €



Navette briochée chair de crabe agrumes

Crevette kuro condiment épicé

Brioche escargots de Bourgogne beurre persillé

Sphère de Foie gras figue

Gaufrette raifort saumon label rouge gravelax

Mini croque truffe blanche

Réservation jusqu'au 20/12/2026
par mail : Cuisinercreerdeguster@gmail.com

Pour plus d'informations

06 28 47 62 51

1 route de Saint Germain Villiers - Saint - Frédéric





ACCORD METS ET VINS

Bourgogne blanc

Chablis - 2025-Famille Gueguen - 21€

Entrée n°1

Auxey Duresses-Domaine Prunier-bonheur - 2023 - 41€

Entrée n°1 & n°2 - Plat n°1 & n°2

Valle de loire

Coteaux du Layon-Chateau la Roulerie - 2024 - 20€

Entrée n°2 - Dessert n°1 & n°2

Bourgogne rouge

Haute Côte de nuits vieilles vignes-Manuel Olivier - 2023 - 23€

Plat n°1 & n°2

Vallée du Rhone rouge

Saint Joseph Cuvé nomade-Christophe Curtat - 2023 - 32€

Plat n°2

Champagne

Allouchery-Perce Val - 1er cru tradition - 26€

Partenariat La Cave by Moretti

par mail : Cuisinercreerdeguster@gmail.com

Pour plus d'informations

06 28 47 62 51

1 route de Saint Germain Villiers - Saint - Frédéric





EPICERIE FINE de NOËL



*SAUMON FUMÉ MAISON
ECOSSAIS LABEL ROUGE*

250 gr - 29.50 €

500 gr - 49.50 €

FOIE GRAS MAISON

Porto

Jurançon

Prix au kilo 145 €

Format : 250 gr - 500 gr

Cuisinercreerdeguster@gmail.com

***Pour plus d'informations
06 28 47 62 51***

1 route de Saint Germain Villiers - Saint - Frédéric

