



## MENU SAINT-NICOLAS 2024

*Samedi 7 décembre - midi et soir*

Truite du lac de Neuchâtel façon gravlax, blinis et  
crème au raifort, salade de racines croquantes

ou

Pâté en croûte « façon Frédéric Martot »  
et fraîcheur de racines croquantes

ou

Falafels de lentilles vertes du Puy,  
fraîcheur de légumes racines du marché,  
blinis à la crème de raifort

-

Carré de veau du pays rôti, jus aux truffes noires  
du Périgord, fricassée de légumes d'hiver et  
champignons, pommes de terre de Cormagens

ou

Endives de Sédeilles braisées aux truffes noires du  
Périgord, Poire à Botzi caramélisées,  
pommes de terre de Cormagens et  
fricassée de légumes d'hiver

-

Entremet Biscôme-choco-mandarine

Assiette «Enfant»  
Escalope de veau pané,  
pommes de terre  
et légumes du marché

12

Pour l'Apéritif  
Huître spéciale  
Fines de Claire N°3  
3 pièces

13,5