### Maison Doucet

# Fêtes de fin d'année

CHAROLLES | BOURGOGNE



## MENU NOËL

Bienvenue à Charolles

Foie gras au torchon, condiments aux moûts de raisin

Saint Jacques rôties, vinaigre de cidre, sauce Noilly-Prat

Homard breton, sauce aux bourgeons de cassis

Volaille de Bresse, sauce albufera , croque topinambour

Mont d'or à la truffe Mélanosporum

Première douceur

Bûche de Noël, crème au vieux rhum et souplesse de marron et chocolat lacté

Mignardises

150 € / pers

### MENU ST SULVESTRE

Bienvenue à Charolles

Délicieux carpaccio de Saint Jacques au caviar Krystal

Grosse langoustine dorée à l'aigre doux

Escalope de foie gras chaud, bouillon de potau-feu de canard à la truffe Mélanosporum

Bar de ligne salin

Ris de veau croustillant, velours de vin jaune

Brillat-Savarin à la truffe Mélanosporum

Fraîcheur de clémentine, sorbet champagne

Le tube croustillant au chocolat et griottes, sorbet au citron

Mignardises

180 € sans fromage, 185 € avec fromage

### MENU JOUR DE L'AN

Bienvenue à Charolles

Homard Breton à l'aigre doux

Royale de foie gras à la truffe Mélanosporum

Bar de ligne, sauce champagne

Filet de bœuf entier fumé au foin de Crau, essence de vin rouge, purée à la truffe Mélanosporum

Brie à la truffe Mélanosporum

Fraîcheur de clémentine, sorbet champagne

Le tube croustillant au chocolat et griottes, sorbet citron

Mignardises

150 €/ pers