

# MENU DE NOËL



JEUDI 25 DÉCEMBRE

---

# MENU DE NOËL - JEUDI 25 DÉCEMBRE

## Amuse-Bouches

### ENTRÉE

Capuccino de Légumes oubliés & Truffe

Velouté onctueux aux Saveurs douces et délicates, relevé d'une touche de Truffe parfumée  
ou

Terrine de foie gras maison, Chutney

Foie gras délicatement assaisonné, accompagné d'un Chutney sucré-salé aux notes festives

### PLAT

Blanquette de poularde aux Morilles

Poularde fondante cuite dans une sauce crémée aux morilles, accompagnée de légumes de saison  
ou

Noix de Saint-Jacques snackées, butternut rôti, jus court noisettes

Saint-Jacques nacrées sur une purée de butternut, nappées d'un jus réduit & noisettes

### FROMAGE

Brie de nos régions, farci aux noix, baies & herbes fraîches

### DESSERT

Bûche de Noël de notre pâtissière

### MIGNARDISES

89.00€

*par personne*



---

Renseignements & Réservations

+33 (0)1 80 70 97 60

[www.hotelnapoleon-fontainebleau.com](http://www.hotelnapoleon-fontainebleau.com)

prix net en euros, service inclus.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération