

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

PIAT

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

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