

A close-up of a Christmas tree branch with green needles and warm white lights. A gold ribbon bow is tied around a teal circle that contains text.

# **Commandes de fêtes de fin d'année**

**Noël (24 et 25) et Nouvel  
an (31 et 01)**

## LES CLASSIQUES

prix/500g

### **Ballotin de foie gras de canard français**

*à partir de 250g*

Classique

45 €

Au vin jaune

50 €

A la truffe noire de la “maison Aléna”

75 €

### **La truite de chez Charles Murgat**

*à partir de 250g*

prix/500g

Fumée

25 €

*tranchée : supplément de 5€*

Marinée, huile d'herbes fraîches,  
citron vert et poivre rose, tranchée

30 €



## LES ENTRÉES

prix/part

### Pot au feu de homard bleu

*Demi homard bleu, légumes de saison, bouillon de tête de homard*

24 €

### Coquilles Saint-Jacques et gnocchis

*Trois coquilles Saint-Jacques de la baie de Seine snackées, céleri confit, gnocchis de pomme de terre soufflés et pastilles de vieux comté, jus de barde au champagne*

16 €



## LES PLATS

prix/part

### **Le Saint-Pierre**

*Filet de Saint-Pierre sauvage, beurre de  
clémentine au fumet de Saint-Pierre*

22 €

### **Le coeur de ris de veau**

*Cassolette de ris de veau à la crème de vin  
jaune et morilles de la "maison Aléna"*

32 €

### **La volaille**

*Volaille fermière de l'Aube farcie aux châtaignes,  
sauce albufera*

18 €

### **le Filet de boeuf Rossini**

*Filet de bœuf et foie gras français poêlé, sur pain de  
campagne et jus de veau à la truffe noire  
de la "maison Aléna"*

32 €

## LES GARNITURES

prix/part

Croustillant de pommes de terre 4 €

Mousseline de céleri au beurre noisette 4 €

Fricassée de champignons de cave et sauvages 4 €

Poêlée de racines blanches (panais, céleri, topinambours) 4 €

## LE FROMAGE

prix/part

Brillat-Savarin entier et truffes noires de la "maison Aléna", noisettes torréfiées

Fromage de 200g 12 €

Fromage de 580g 26 €

## LES SAUCES

prix/part

### Sauce Albufera

*Foie gras/cognac/jus de volaille/porto/crème*

4 €

### Bisque de homard

*Bisque de homard bleu/crème*

4 €

### Jus de veau truffé

*Fond de veau réduit/  
truffes noires de la "maison Aléna"*

4 €

### Crème de morilles au vin jaune

*Morilles de la "maison Aléna/  
vin jaune/fond de volaille/crème*

4 €

### Sauce champagne

*Fumet de poisson/champagne local/crème*

3 €



## LES BûCHES

*portions individuelles ou bûche réalisée  
pour le nombre de personnes souhaité*

prix/part

### Chocolat et noisettes

*Sur un croustillant praliné noisettes et gavottes,  
mousse de chocolat au lait et crémeux chocolat noir,  
insert praliné et biscuit moelleux au chocolat*

4.50 €

### Mont blanc

*Sur un biscuit, cake amande, mousse de marrons,  
crème de marrons confits vanillée, marmelade  
myrtilles cassis, meringues craquantes et myrtilles  
fraîches*

4.20 €

### L'exotique

*Sur un croustillant chocolat blanc, citron vert et  
gavottes, mousse de noix de coco, biscuit pain de  
gène, insert mangue, passion et ananas*

4.20 €