



# 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 camté, jus de bardé 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 cœur 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 boeuf 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 réalisé 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 gêne, insert mangue, passion et ananas*

4.20 €