

*Menus des fêtes
de fin d'année*



Menu de Noël

25 décembre 2024

62€

Crème de Butternut à la Fête

Gravlax de Truite de mer, crème aux herbes et Oeufs de
Saumon

ou

Tarte fine de St Jacques aux Cèpes, crème persillée

ou

Foie Gras au Cacao, Pain grillée aux fruits

Ballotine de Suprême de Chapon aux Morilles

ou

Ragoût de Lotte au Safran

ou

Médaille de Veau, Crème de Champagne

Garnitures : Mousse de Céleri aux Marrons ou
Tomates confites et Carottes Fanes

Idéal Mâconnais

ou

Buche Pétilante : bavaroise vanille citron, compotée fraise rhubarbe, sablé
croustillant, biscuit citron (sans gluten)

ou

Buche Etoile : crème moussieuse vanille, marmelade exotique, crémeux caramel,
dacquoise coco, sablé croustillant

Menu Jour de l'an

1er Janvier 2025

65€

Mousse de Sandre, Crème de Roquette

Foie Gras sur Toast brioché

ou

Velouté de Homard, poêlée de pétoncles et crevettes
Vol au Vent Traditionnel (Ris de Veau, Champignons,
Quenelles, Volaille)

Souris de Cerf, Sauce Grand Veneur

ou

Dos de Lieu Jaune, Coulis de Langoustines

ou

Filet de Boeuf Rôti, Jus aux Trompettes

Garnitures : Purée de Rates ou Fonds d'Artichauts ou
Fenouil Fqnes et Tomates confites

Idéal Mâconnais

ou

Buche Etincelle : mousse au chocolat noir, crème vanille, confiture à la framboise,
ganache au chocolat au lait sur croustillant praliné & biscuit aux amandes

ou

Buche Féérique : crème moussieuse à la framboise, crémeux Yuzu, sablé
croustillant et biscuit citron



Maison
Mâconnaise
des Vins
depuis 1958