

Menus des Fêtes de fin d'année



Maison Mâconnaise des Vins

Menu de Noël

25 décembre 2025

65,00 €

AMUSE-BOUCHE

Mousse de saumon, sauce tartare

ENTRÉES

Pressé de foie gras poêlé au cassis

ou

Crème de butternut aux Saint-Jacques,
julienne de légumes

ou

Mousse de grenouilles, sauce au cresson

PLATS

Filet de Saint-Pierre, crème aux coques

ou

Suprême de poulet aux girolles et au vin jaune

ou

Carré de veau, jus d'estragon au foie gras

Accompagnement

Carottes fanes, mousse de pousses d'épinards
et tomates confites

DESSERTS

Bûche Pétillante

Crèmeux chocolat au lait,
caramel au beurre salé, croustillant au chocolat,
mousse chocolat Guanaja et biscuit brownie

Bûche Étoile

Crèmeux passion,
compotée de mangue, mousse vanille,
biscuit coco et croustillant au riz soufflé

Bûche Féerie

Parfait au cassis, dacquoise aux amandes,
compotée de pommes et biscuit Joconde



MAISON MÂCONNAISE DES VINS

Depuis 1958 - Tables partagées, esprit convivial, terroir passionné

Menu du Jour de l'An

1er janvier 2026

65,00 €

AMUSE-BOUCHE

Guacamole aux écrevisses

ENTRÉES

Velouté d'escargots et son œuf poché

ou

Ceviche de dorade aux agrumes

ou

Foie gras de canard maison,
chutney de fruits et pain grillé

PLATS

Suprême de pintade et sa farce aux morilles

ou

Ragoût de lotte, sauce langoustine

ou

Souris d'agneau braisée au romarin

Accompagnement

Mousse de céleri et marrons,
fenouil fane et brochette de tomates

DESSERTS

Dessert surprise



MAISON MÂCONNAISE DES VINS
Depuis 1958 - Tables partagées, esprit convivial, terroir passionné