À la CHRISTMAS Carte

Chef Olivier Scola

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit, gelée mangue-passion,
frisée et pickles - 23€

Saint-Jacques, en carpaccio,
vinaigrette aux agrumes et baies roses - 23€

Caille et langoustine, en salade tièdes
chutney de coing, crémeux d'artichauts - 24€

PLATS

La tourte de gibier à plumes,
perdreaux, colvert et poule faisane au foie gras,
jus corsé, poire pochée - 41€

Le chapon de Bresse farci aux châtaignes et truffé,
salsifis rôtis, jus gourmand - 38€

Le turbot snacké, caviar Oscietre,
purée de pomme de terre, sauce vin blanc - 45€

DESSERTS

La bûche Fontenille Collection - 14€

Le dôme au pain d'épices,
poire au vin rouge et chocolat blanc - 12€

Traditionnelle bûche roulée
au Grand Marnier, vanille et orange - 14€

DOMAINE DE FONTENILLE

31 DEC.

The MENU
New Year's Eve

Chef Olivier Scola

SAINT-JACQUES
caviar Oscietre rafraîchi à la pomme verte

FOIE GRAS
en terrine, gelée mangue-passion,
pickles & légumes racines

LOUP
mi-fumé, poireaux grillés, coquillages,
sauce Champagne

FILET DE BŒUF
sauce truffe, légumes d'hiver

CLÉMENTINE
en granité, mandarine impériale,
madeleine aux agrumes

FRUITS EXOTIQUES
crus & cuits, biscuit coco,
relevé de poivre rouge

175€ par personne - 40€ par enfant
Accords mets et vins - 60€

DOMAINE DE
FONTENILLE