

Restaurant
LE SCHUSS



Réservation au 09.83.73.01.90

Mardi 24 Décembre
à partir de 19h30



Menu de Noël

Mise en Bouche



Bulles de Noël et Gourmandises de Fêtes

Amuse-bouche accompagnés d'une coupe de champagne ou d'un verre de Champomy

Entrées

Éveil de Noël

*Gravlax de saumon mariné aux baies roses et à l'aneth frais,
Foie gras du Sud-Ouest sublimé par sa compotée d'oignons caramélisés et son pain toasté doré,
Escargots x 4 en persillade ou
tartare de Saint- Jacques subtilement assaisonné,
le tout accompagné d'un verre de Jurançon blanc doux Henri IV ou d'un cocktail sans alcool.*

Plats

Élégance de Volaille aux Morilles

*Suprême de volaille tendre nappé d'une sauce onctueuse aux morilles parfumées,
accompagné de pommes Duchesse dorées et légères et d'un fagot d'haricots verts croquants enrobés
d'une fine tranche de lard grillée.*

ou

Délicatesse de Lieu Jaune

*Filet de lieu jaune délicatement cuit, sublimé par une sauce beurre blanc onctueuse et acidulée,
accompagné de pommes Duchesse dorées et d'un fagot d'haricots verts croquants enrobés d'une fine
tranche de lard grillée.*



Plateau aux trois fromages

*Tomme de vache des Pyrénées aux arômes subtils, un Beaufort de Haute-Savoie fruité et puissant et
un Camembert de brebis doux et fondant, le tout sublimé par une confiture de cerises noires.*

Dessert

Bûche glacée aux choix



*Enfant jusqu'à
10 ans : 45 €*

Adulte: 80 €



Prix TTC, service compris, vin non compris pour les plats, fromages et dessert. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.