

## VEILLÉE DE NOËL

### DÉJEUNER DE NOËL — 90 €

**AMUSE-BOUCHE : FOIE GRAS DE CANARD  
MI-CUIT, Tuile de Pain blanc**  
INCRUSTÉ DE POIRE SÉCHÉE ET MAGRET FUMÉ

**COQUILLES SAINT-JACQUES BARDÉES DE LARD  
DE COLONNATA, Grillées**  
MOUSSELINE ET CHIPS DE TOPINAMBOURS  
COULIS DE TRUFFE MELANOSPORUM

**CHAPON FERMIER, LE COFFRE FARCÉ SOUS PEAU  
AUX MENDIANTS**  
JUS-BRUN INFUSÉ DE VANILLE, LES CUISSES CONFITES EN RAVIOLE  
COCOTTE DE CHÂTAIGNES, OIGNONS GRELOTS ET CHAMPIGNONS

**CRUSTILLANT DE SAINTE-MAURE DE TOURAINE**  
VINAIGRETTE AU MIEL, GELÉE DE COING MAISON

**BOULE DE NOËL COCO**  
CITRON VERT ET FRUIT DE LA PASSION  
BISCUIT ET CRÈME GLACÉE COCO, PASSION EN INCLUSION

### FRIANDISES DES FÊTES

## DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE — 150 €

**AMUSE-BOUCHE :**  
**LE CONSOMMÉ GLACÉ D'OIGNON BRÛLÉ**  
TRUFFES ET CRÈME DE TRUFFE MELANOSPORUM AU XÉRÈS

**PITHIVIERS DE FOIE GRAS DE CANARD CUIT MINUTE**  
JUS DE CANARD AU POIVRE TIMUR DU NÉPAL

**LANGOUSTE "TRISTAN DA CUNHA" COURT-BOUILLONNÉE**  
RISOTTO BIO À LA TRUFFE NOIRE, CONSOMMÉ BEURRÉ

**COMPRESSION DE PORCELET DES PYRÉNÉES,  
LAQUÉ D'UN JUS CURCUMA FRAIS**  
CÔTELETTE GRILLÉE PANÉE AU CÈPE,  
HACHIS D'AUBERGINE À LA MARJOLAINE, PETITE POMME FRUIT RÔTIE  
MINI BROCHETTE DE CHAMPIGNONS GRILLÉS

**LE CHAOURCE EN MILLE-FEUILLE AU CAVIAR PRESSÉ**  
FRISÉE À LA FLEUR DE CAVIAR

**"TRANSPARENCE" LITCHEE ET MANGUE**  
SUCRE SOUFFLÉ, LITCHEES FRAIS ET EN SORBET  
CRÉMEUX MANGUE

### FRIANDISES DES FÊTES

## DÉJEUNER DU JOUR DE L'AN — 90 €

**AMUSE-BOUCHE : FOIE GRAS DE CANARD  
MI-CUIT, Tuile de Pain blanc**  
INCRUSTÉ DE POIRE SÉCHÉE ET MAGRET FUMÉ

**COQUILLES SAINT-JACQUES BARDÉES DE LARD  
DE COLONNATA, Grillées**  
MOUSSELINE ET CHIPS DE TOPINAMBOURS  
COULIS DE TRUFFE MELANOSPORUM

**COMPRESSION DE PORCELET DES PYRÉNÉES,  
LAQUÉ D'UN JUS CURCUMA FRAIS**  
CÔTELETTE GRILLÉE PANÉE AU CÈPE,  
HACHIS D'AUBERGINE À LA MARJOLAINE, PETITE POMME FRUIT RÔTIE  
MINI BROCHETTE DE CHAMPIGNONS GRILLÉS

**CRUSTILLANT DE SAINTE-MAURE DE TOURAINE**  
VINAIGRETTE AU MIEL, GELÉE DE COING MAISON

**BOULE MOELLEUSE COCO**  
CITRON VERT ET FRUIT DE LA PASSION  
BISCUIT ET CRÈME GLACÉE COCO, PASSION EN INCLUSION

### FRIANDISES DES FÊTES

---

**POUR LA SOIRÉE DE LA SAINT-SYLVESTRE,  
NOUS VOUS PROPOSONS :**

LE DÎNER, LA CHAMBRE ET LE PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

240 € PAR PERSONNE EN CHAMBRE LUXE

220 € PAR PERSONNE EN CHAMBRE SUPÉRIEURE

— BASE CHAMBRE DOUBLE —

---

**RÉSERVATION OBLIGATOIRE  
POUR TOUTS LES MENUS DE FÊTES**

TÉL. 05 56 66 08 78

RESERVATION@LAQUERINIÈRE.COM

ARRHES DE 50 % À VERSER POUR LA RÉSERVATION  
DU DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE.