



VENDREDI 24 ET SAMEDI 25 DÉCEMBRE 2016

DÎNER / DÉJEUNER DE NOËL

Amuse – bouche

*Noix de coquille Saint-Jacques marinée au citron vert,
tourteau et gelée de pommes Granny Smith*



*Blanc de turbot et coquillages,
poireaux à l'étuvée et émulsion au Chardonnay*



*Bonbonnière de foie gras chaud,
champignons et châtaignes, jus à l'huile de noisette*



*Chapon de la ferme Lemoine
désossé entièrement & farci de truffes Mélanosporum,
jus réduit aux aromates et pommes mousseline*



Plateau de fromages de nos régions frais et affinés



Les bûches de Noël aux fruits & au chocolat

Menu à 80 euros par personne, hors boissons



CHÂTEAU SAINTE SABINE

8 ROUTE DE SEMUR – 21320 SAINTE SABINE

TEL : 03 80 49 22 01 – INFO@SAINTESABINE.COM – WWW.SAINTE SABINE.COM