



LE BISTROT
DE LA GRANDE TERRASSE

MENU NOËL



MENU NOËL

Croquetas catalane

Tartelette de couteaux aux fines herbes

Huître des Boucholeurs,
gelée de concombre à l'aneth



Terrine de foie gras de canard
marbré de figes sèches, confiture d'oignons.

Toast Melba.



Saint-Jacques en coquille,
fondue de poireaux aux graines
de moutarde ; sauce champagne.



Volaille de la ferme de Prélide rôtie entière,
farci de citrons et d'aromatiques –
suprême et gras de cuisse enrobée d'un jus
au Pineau des Charentes, oignons doux des
Cévennes aux châtaignes et au lard fumé.
Purée de pommes de terre au beurre demi-sel.



La bûche de Noël.

Sorbet de fruits exotiques, velouté d'ananas
aux fruits de la passion.

Gavotte chocolat.

95€ TTC PAR PERSONNE | HORS BOISSONS.
UNE COUPE DE CHAMPAGNE SERVIE AU DESSERT.
VALABLE LE SOIR DU 24 DÉCEMBRE 2025.