Menu de Noël

A emporter 62 €/pers.

AMUSE - BOUCHES

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ AUX ÉPICES
Yaourt à la cardamome verte et à la menthe
Pommes golden au vinaigre de cidre

OU

LUCULLUS DE FOIE GRAS IGP SUD-OUEST
Gelée de coings - Pain norvégien aux fruits secs

PLATS

VOLAILLE DE LICQUES FARCIE AU FOIE GRAS
Sauce Albufera au vin jaune
Légumes rôtis au beurre de sauge - Purée truffée

OU

FILET DE BAR RÔTI
Jus de coquillages aux baies de genièvre
Gnocchi à la romaine - Céleri-zotto

DESSERT

LA BOULE DE NOËL
Clémentine de corse
Lait de poule aux épices
Biscuit boisé aux écorses de cannelle

MIGNARDISE
CROQUER L'OURSON

Menu à commander avant le 20/12/2026
A récupérer le 24/12 de 8h à 12h au restaurant



MAISON RENARD
émotions culinaires

Menu de Noël

La Carte à emporter

TERRINE DE FOIE GRAS IGP SUD OUEST
16 € / 100g.

PETIT LU DE FOIE GRAS
Coings - Gelée de vin chaud
19 €

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS
9,5 € / 100 g.

CARPACCIO DE SAINT JACQUES
Confiture de cèpes - Pop-corn de sarrasin
16 €

COQUILLE SAINT JACQUES
Vieux comté - béchamel au vin jaune
14 € / pers.

POMME DE RIS DE VEAU
Jus à la trompette de la mort
Légumes d'hiver rôtis au beurre de sauge
34 € / pers

PAIN D'ÉPICES - SOUVENIR DE LORRAINE 9 €
pièce

MACARONS
6 Pièces - 15 €

Notre sommelier a sélectionné plusieurs vins en accords avec le menu
Bouteille Henri Giraud en coffret Végétal (une idée cadeaux) 85 €



MAISON RENARD
émotions culinaires