



EMS « RÉSIDENCE LES CHÂTAIGNIERS »

# MENU DE NOËL

TERRINE DE LA MER AUX SAINT-JACQUES  
EN CHEMISE DE SAUMON FUMÉ  
CRÈME ACIDULÉE AUX ŒUFS DE LUMP



SUPRÊME DE POULARDE FERMIÈRE  
CUISSON BASSE TEMPÉRATURE  
CRÈME DE SAVAGNIN  
CARDONS DE VEYRIER ET MARRONS  
GLACÉS  
DUO DE COURGE ET POMME DE TERRE



ASSIETTE DU BERGER



BÛCHE CHIC ET CHOC  
LÉGÈRETÉ AU CHOCOLAT GUAYAQUIL  
AUX FRUITS DES BOIS ET GÉNOISE WHISKY  
GLAÇAGE MIROIR AUX AMANDES  
CROQUANTES