

# AUBERGE LA CROIX DE FER

## MENU DE NOËL

Aumônière de Saumon et Langoustines Façon Gravlax, Crème de Safran des Volcans

**Ou** Chausson aux Pommes Bio de Foie Gras Poêlé  
De la Limagne, Jus Corsé

\* \* \*

Queue de Lotte en Barde de Lard Cuit Rôti, Jus de Viande

**Ou** Omble Chevalier Vapeur, Bouillon de Coquillages

\* \* \*

Sorbet Menthe, Get de chez Alosya 2€50

\* \* \*

Gigolette et Filet de Coquelet à d'Ail noir de Billom

**Ou** Filet de Veau Bio Cuit Basse T°, Champignons des Sous-Bois

\* \* \*

Plateau de Fromages

\* \* \*

La Bûche Signature aux Agrumes, (Chocolat blanc, Kalamansi, Citron)

**Ou** Tartelette tout Chocolat

### Prix ttc hors boissons :

2 plats (entrée, poisson ou viande, fromage et dessert) 69€

3 plats (entrée, poisson et viande, fromage et desserts) 81€

**Accord Mets & Vins : une coupe de Champagne – deux verres de vin sélectionnés par nos soins 36€**

### MENU ENFANT :

Un plat au choix (portion enfant),

Pommes de terre du moment

Ou accompagnement du jour

Dessert, jus de fruit 23€

### **APERITIFS DIVERS**

**PORTO**

**COCKTAIL DE NOËL**

**COUPE DE CHAMPAGNE : Brut**

**Rosé**

**6€**

**5€50**

**9€**

**11€**

**13€**

يَا أَيُّهَا الْمَدِينَةُ  
الَّتِي كَانَتْ تُكَذِّبُ  
رُسُلَهَا

إِنَّا جَاءْنَاكَ  
بِالْبُرْهَانِ  
الْبَاطِنِ