



# Menu de Noël

*Restaurant Aurore*



## AMUSE - BOUCHE

Velouté de châtaigne  
*pain d'épices grillé, noisettes torréfiées*

## ENTRÉE

Saint-Jacques snackées, combava-gingembre  
*purée de topinambour au safran de Touraine*

## PLAT PRINCIPAL

— au choix —

Filet de bar en croûte d'herbes  
*sauce au vin jaune du Jura, fondue de poireaux*

.....

Boeuf Wellington  
*embeurrée de chou*

.....

Selle de chevreuil rôtie  
*jus corsé au cacao et aux baies de Sichuan, purée de céleri,  
châtaignes glacées*

.....

Céleri-rave rôti entier en croûte de sarrasin et  
d'algues  
*jus corsé aux champignons et au cacao, purée de panais,  
copeaux de truffe*

## TROU TOURANGEAUX

*sorbet mandarine-champagne*

## FROMAGE

*assortiment de fromages de nos régions*

## DESSERT

*— au choix —*

Farandole de bûches

. . .

Omelette norvégienne flambée

. . .

Mignardises



Joyeux Noël !

*l'équipe Aurore*