Menu de Noel au Couchetat

25 décembre 2026

Apéritif

Coupe de Crémant d'Alsace
Maison Gustave Lorentz

Mise en bouche

Un création festive du Chef

Entrée

Ballotine de chapon de la Ferme du Lejol, farcie au foie gras.

Premier plat

Noix de Saint-Jacques délicatement truffées, panais, émulsion au parmesan

Deuxième plat

Filet de bœuf Simmental,
brunoise de châtaignes et de lard,
légumes de saison et sauce crémeuse

Pré dessert

Dessert

Bûche de Noël du Couchetat



Tarif adulte : 60 Euros p/p
Tarif enfant jusqu'à 12 ans : 40 Euros p/p
Menu adapté : entrée, plat, dessert
Accord mets & vins (3 verres) : 30 Euros p/p