

MENU

L'ÉCRIN DE NÖEL

3 services 60€

L'Ouverture du Festin

Le Prélude des Rois

*Foie Gras de Canard, Confiture d'Olive Taggiasche,
Purée d'Abricots secs, Pain Toasté*

Ou

Salade Nuit d'Hiver

*Sur un Lit de Salade Verte, Boudin Blanc et Lardons Chaud,
Poireau en Vinaigrette, Echalotte, Oeuf Poché*

La Pause Hivernale

* Menu Option

La Tagliata du Roi

*Coeur de Filet de Boeuf Façon Tagliata, Sauce au Parmigiano Reggiano
Gratin Dauphinois*

Ou

Le Secret de la Mamma

Ravioli au Foie Gras et Carpaccio de Truffes

L'Or Blanc de l'Hiver

* Menu Option

Le Chapeau de l'Écrin

*Sablé Noisette, Crèmeux Caramel Noisettes
Mousse Chocolat, Glaçage Chocolat Amande*

* MENU OPTION 5 SERVICES

+20€

* La Pause Hivernale

*Trou Italien Gourmand
Sorbet Citron, Limoncello Glacé*

* L'Or Blanc de l'Hiver

*Brie Truffés, Salade Verte,
Confiture de Figues*



**Le GOURMAND
ONJON**

A
L
L
E
I
N
S

Info Résa: / 04 90 57 34 02

L'EXPÉRIENCE EN ACCORD VINS ITALIENS

**Une sélection d'exception, pour les amateurs
de Grands Crus Italiens**

Formule Accord Dégustation (5 vins) +45€

*L' Accueil : Un verre de **Prosecco Superiore** Extra Dry*

*L' Éléance Blanche : un verre de **Pinot Grigio** Delle Venezie*

**Faites votre choix pour votre plat entre deux verres,
des vins des plus belles appellations de la botte**

*Option A : **Le Puissant Amarone** Santico Della Valpolicella*

*Option B : **L' Élégant Barolo** Tradizione "Marchesi Di Barolo"*

*Le Final Doux : Un verre de **Moscato d'Asti***

Formule Accord Parfait Inclus (3 vins) +20€

*Verre d'Entrée : Le Blanc frais **Pinot Grigio** Delle Venezie*

*Verre de Plat : Le Rouge intense **Montepulciano d'Abruzzo** "Zaccagnini"*

*Verre de Douceur : Les Bulles **Moscato d'Asti***