

## \* 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

# 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*

## *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'Élégance 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*

**Le GOURMAND  
DONJON**

A  
L  
L  
E  
I  
N  
S

Info Réso : / 04 90 57 34 02