RESTAURANT
LES COULONDRINES

Menu de Noël

DÉCEMBRE 2026

30 € PAR PERSONNE · ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Entrées

Flan d'écrevisses au beurre d'orange poivré
sur sa fondue de poireaux

ou

Salade gourmande (supplément 3 €)
jeunes pousses, pommes confites, noix torréfiées, magret fumé, comté et son toast au foie gras maison

ou

Velouté de panais et son topping gourmand
croûtons, tuile de parmesan, crème fouettée au chèvre frais, noisettes et pesto

Plats

Potimarron farci aux céréales
oignons confits, raisins secs et tomme de Savoie

ou

Cassolette de la mer
gambas, moules et poisson blanc selon arrivage, sauce crémeuse au muscat et estragon, riz vénéré et légumes rôtis de saison

ou

Joue de bœuf confite au vin chaud
écrasé de pommes de terre et légumes rôtis de saison

Desserts

Bûche poire-chocolat, glaçage rocher

ou

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

ou

Brie AOP truffé et sa salade gourmande (supplément 2 €)

Les suppléments indiqués s'appliquent selon les plats choisis.

RESTAURANT
LES COULONDRINES

Menu Fêtes de fin d'année

DÉCEMBRE 2026

38 € PAR PERSONNE · ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Entrées

Foie gras maison, son chutney et ses toasts (supplément 3 €)

ou

Tempura de gambas et son crémeux d'artichaut

ou

Velouté de châtaigne
crème fouettée aux senteurs de truffe, poudre de cèpes

Plats

Ballotine de chapon aux morilles
écrasé de pommes de terre et légumes rôtis de saison

ou

Saint-Jacques poêlées, sauce crémeuse au champagne (supplément 5 €)
purée de butternut et légumes rôtis de saison

ou

Gnocchis maison à la courge, champignons de Paris rôtis
crémeux parmesan et crumble noisette-fruits secs

Desserts

Le Macaron (supplément 3 €)
compote de pomme à l'huile d'olive, crémeux dulce de leche et sa glace au rhum des Antilles

ou

Brie AOP truffé et sa salade gourmande

ou

Bûche poire-chocolat, glaçage rocher

Les suppléments indiqués s'appliquent selon les plats choisis.