

MENU DU NOUVEL AN

90€
hors boissons

140€
Accords
mets & vins

M E R C R E D I 3 1 D É C E M B R E 2 0 2 5

Sur réservation uniquement

AMUSE-BOUCHES

- Mille-feuille de saumon fumé, émulsion et crème aux herbes, oeufs de saumon
- Gougère mousse de foie gras au cognac de l'Île de Ré
- Tartelette aux escargots, émulsion persillade



Champagne 1er Cru Extra brut "Vindemia" -Domaine Roger Coulon

ENTRÉE

Boudin blanc truffé et noix de Saint-Jacques poêlées,
émulsion de sauce d'écrevisses



Bourgogne Hautes Côtes De Beaune 2022 - Domaine Agnes Paquet

PLAT

Filet de bœuf et crevettes
risotto au jus de tête sauvage, coques persillées au vin jaune



Caroline cuvée prestige Saint-Joseph 2022 - Domaine Louis Cheze

ENTRE DEUX

Trou Viennois:

sorbet de poire Williams arrosé de poire prisonnière (Maison Colombier)
et

Brie truffé, confit de poires au Condrieu

Dessert

Le dernier sapin de l'année:

Pavlova aux fruits exotiques et crème d'Isigny vanillée



Domaine Semaska Muscat Beaume de Venise 2020



RESTAURANT MAISON NOËL
7 Place Saint-Maurice, 38200 VIENNE
Tél : 04 74 85 34 90 -
Mail : contact@maisonnoel.com