MAS MERLET
Lieu de réception - Restaurant

Menu de Noël - 24 et 25 décembre 2026

70 euros ttc/personne

Mise en bouche

***

L'Entrée

Mi-cuit de foie gras marbré aux feuilles de vigne,
Mini brioche aux noisettes et au miel,
Chutney d'oignons doux aux marrons

***

Le Plat

Ballotine de chapon, jus crémé au vin jaune,
Combée de girolles, mousseline au beurre noisette,
Échalotes confites et croustillant de pain d'épices

Ou

Maigre rôti, beurre blanc au champagne,
Crème de carotte au gingembre et poêlée de légumes oubliés
(Topinambours, cerfeuils tubéreux et navets boule d'or)

***

Le Fromage (+5 €)

Pélardon des Loubes,
Granola de graines et mélange de jeunes pousses

***

Le Dessert

Coulant au chocolat,
Oranges confites et crème montée aux agrumes

Ou

Bûchette vanille et passion,
Façon entremet

Le menu comprend les eaux plates et gazeuses, et un café.