

# Menu

## Noël à L'Atelier des Lodges

*Pour insuffler une magie particulière à la douceur de Noël,  
notre Chef Clément Huet dévoile son menu de fêtes*

Amuse-bouche

\*

### *Pour débiter*

Raviole de langoustine à l'orange et son bouillon de crustacés

### *Pour continuer*

Suprême de pigeon, millefeuille de celeri truffé, crème d'épinard,  
cuisse de pigeon confite, chips de pomme de terre, jus corsé truffé

\*

ou

Saint-Jacques snackées et gingembre confit,  
mousseline de carottes, pesto de fanes, émulsion de beurre noisette

\*

Sélection de fromages de chez Fanon

\*

### *Pour terminer en douceur*

Mandarine en trompe-l'oeil, biscuit de riz soufflé

ou

Surprise chocolatée

**95€ TTC / personne (hors boissons)**

*Liste d'allergènes sur demande, Viandes origine France, Prix nets, Service compris*

*Toute notre équipe vous souhaite de Joyeuses Fêtes*