



CHÂTEAU DE  
FONSCOLOMBE  
PROVENCE



# NOËL

au Château de Fonscolombe

LE MARDI 24 DÉCEMBRE 2024

## la Table de l'Orangerie

### AMUSE-BOUCHE

Soupe de poissons de roche crémeuse anisée  
*2022 AOP Pouilly-Fumé,  
Aubaine, Domaine Jonathan Didier Pabiot*

### ENTRÉE

Raviole de queue de bœuf au foie gras maison,  
consommé lié à la truffe Melanosporum  
*AOP Champagne,  
Blanc de Blancs, Jeeper Michel Reybier*

### POISSON

Saint-Jacques bretonnes rôties aux cèpes,  
salade de cressonnette & poire comice  
*2022 AOP Chablis, Domaine William Fevre*

### VIANDE

Suprême de colvert à la vanille, kumquats confits,  
salsifis et châtaignes au romarin  
*AOP Côte de Nuits-Village,  
Monopole, Le Clos des Langres, Domaine d'Ardhy*

### PRÉ-DESSERT

Fraîcheur acidulée et poire

### DESSERT

Le chocolat noir Valrhona à la noisette,  
glacé à la mandarine  
*2023 AOP Vouvray, Le Mont Mœlleux, Domaine Huet*

Menu unique à 215€  
Accord mets & vins 85€ par personne, eau comprise

