

Menu de Noël

AMUSE-BOUCHE

Gougère au vieux Comté, crème légère au foie gras,
noisettes torréfiées

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques, corail juste saisi, velours de chou-fleur
truffé, œuf de caille à plat, espuma légère au champagne

PLAT

Suprême de pintade fondante,
crèmeux de morilles, mousseline de panais truffée,
palet Darphin aux herbettes et marrons

FROMAGE

Brillat-Savarin affiné à cœur aux
diamants de truffe, pain aux noix

DESSERT

Bûche « Un Noël au Montcel »
Une revisite du Mont-Blanc

MIGNARDISES

Tarif : 120€

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
VERSAILLES



Christmas menu

AMUSE-BOUCHE

Aged Comté cheese gougère, light foie gras cream,
roasted hazelnuts

STARTER

Pan-seared sea scallops with coral, truffled cauliflower velouté,
fried quail egg, light champagne espuma

MAIN COURSE

Tender guinea fowl breast, creamy morel mushroom sauce,
truffled parsnip mousseline, Darphin potato cake
with fresh herbs and chestnuts

CHEESE

Fully aged Brillat-Savarin cheese with
black truffle flakes, walnut bread

DESSERT

Yule log "A Christmas at Le Montcel"
A twist on the Mont-Blanc dessert

SWEET TREATS

Price : 120€ incl VAT

