LÉONOR

THE PLACE TO TASTE

Menu de fêtes

Amuse-Bouche

Entrées

Gravlax de Saumon Bømlo parfumé aux Agrumes & Crème à l'Aneth

AOC Riesling Grand Cru Zotzenberg 2024, Domaine Armand Gilg

ou

Foie Gras de Canard Mi-cuit aux Épices, Gel au Vin Chaud

AOC Alsace Pinot Gris, Lieu-dit « Holder » 2019, Domaine Schoenheitz

Plats

Noix de Saint-Jacques Croustillantes, Panais & Beurre Blanc

AOC Touraine Amboise, Cuvée « Bel Air » 2024, Domaine de la Grange Tiphaine

ou

Risotto Crémeux à la Truffe, Parmesan & Mascarpone

AOC Viré Clessé, Bourgogne, 2023, Domaine des Tourterelles

et / ou

Le Suprême de Chapon fermier, Crème de Morilles, Courge & Châtaignes

IGP Pont du Gard, Rhône sud, 2024, Château Mourgues du Grès

ou

Filet de Boeuf façon Rossini, Mousseline de Pommes de Terre & Jus Truffé

Bordeaux, 2019, Château Moulin de la Grave

Desserts

Mini Bûche du LÉONOR façon « Mont Blanc »

Mousse légère au Marron, Crémeux à la Vanille de Tahiti

ou

Meringue glacée aux Fruits Exotiques

Meringue Croquante, Crème Vanille, Sorbet Mangue & Voile fruité

Crémant d'Alsace Blanc de Blancs, Domaine Boeckel

Les Mignardises du LÉONOR

Merci de sélectionner un menu commun à l'ensemble des convives
(même entrée, même plat, même dessert).
Ce menu devra nous être communiqué 15 jours avant votre évènement.
Nous ne pouvons pas garantir l'absence de contamination croisée en cas de traces

LÉONOR

THE PLACE TO TASTE

Festive menu

Amuse-Bouche

Starters

Bømlo Salmon Gravlax & Citrus, Creamy Dill Sauce

AOC Riesling Grand Cru Zotzenberg 2024, Domaine Armand Gilg

or

Semi -Cooked Duck Foie Gras & Spices, Mulled Wine Gel & Toasted Bread

AOC Alsace Pinot Gris, Lieu-dit « Holder » 2019, Domaine Schoenheitz

Main Courses

Crispy Scallops, Parsnip Textures, « Beurre Blanc » Sauce

AOC Touraine Amboise, Cuvée « Bel Air » 2024, Domaine de la Grange Tiphaine

or

Truffle Risotto, Parmesan & Mascarpone

AOC Viré Clessé, Bourgogne, 2023, Domaine des Tourterelles

and / or

Slow-cooked Free-Range Capon Breast, Morel Cream, Roasted Squash & Chestnuts

IGP Pont du Gard, Rhône sud, 2024, Château Mourgues du Grès

or

Rossini-Style Beef Tenderloin, Potato Mousseline & Truffle Jus

Bordeaux, 2019, Château Moulin de la Grave

Desserts

LÉONOR's « Bûche de Noël » – Mont Blanc Style

Light Chestnut Mousse, Tahitian Vanilla Cream

or

Iced Exotic Fruit Meringue

Crisp Meringue, Vanilla Cream, Mango Sorbet

Crémant d'Alsace Blanc de Blancs, Domaine Boeckel

LÉONOR's Mignardises

We invite you to compose a menu for all guests in your event
(same starter, same main course and same dessert for everyone).
Your menu selection must be communicated to us 15 days prior to your event.
We cannot guarantee the absence of cross-contamination in the presence of allergens or traces.