



# Menu du Réveillon du 24 Décembre 2017 à La Robéyère

## Mise en bouche

### Pour commencer

Médaille de foie gras de canard en croûte d'herbes  
Toast de brioche aux noix de Grenoble  
Œuf cuit minute à la truffe

*Vin préconisé : Gewurztraminer 2013 – Alsace Grand Cru*

## Le plat chaud

Caille et lapin fermier en duo  
Jus corsé au pain d'épices

Potager de saison à la fleur d'oranger

*Vin préconisé : Pommard « Les Vaumuriens » 2013*

## Le fromage

Mont d'Or tiède à la cuillère, salade

*Vin préconisé : Pommard « Les Vaumuriens » 2013*

## Pour finir

Bûche de Noël « Robéyère »

*Champagne préconisé : Champagne de Saint Gall Rosé*

## Eaux minérales et café

### 47 € TTC/personne

*20 € TTC/personne avec les vins et le champagne préconisés*

Hôtel ★★★ La Robéyère, Restaurant et Spa

Questions et réservations au :

**04 92 51 90 78**

Quartier La Robéyère - 05200 EMBRUN  
[www.chateaularobeyere.com](http://www.chateaularobeyere.com)