



Auberge du Pont de Rethondes

Déjeuner du 25 Décembre 2024

125€

Service de 12h30 à 13h30

La Coupe de Champagne

« Taittinger Millésimé »

Accompagnée d'une Trilogie de Canapés

&

Le Foie Gras

Opéra de Foie Gras, Topinambour, Truffe

&

La Saint Jacques

Crèmeux de Panais au Citron Vert

&

L'Intermède

Autour de la Pommes

&

La Dinde Farcie

Ballotine de Dinde Rousse des Ardennes

Farcie, Foie Gras, Marron, puis Rôtie,

Légumes Racines, Purée du Chef

&

Le Fromage

Le Brie de Nangis, Petites Salade

&

L'Opéra

Biscuit Joconde, Chocolat, Passion

Diner du 31 Décembre 2024

145€

Début de Service à 20h00

La Coupe de Champagne

« Taittinger-Millésimé »

L'Huître Chaude au Curry, La Gougère Truffe, Le Macaron Homard

&

La Saint Jacques

Carpaccio, Poireaux, Pommes de Terre, Caviar

&

Le Foie Gras

Œuf Parfait, Topinambour, Truffe

&

L'Intermède

Fraicheur Ananas

&

Le Biche

Filet de Biche, Sauce Venaison

Céleri, Pomme, Aïelles, Purée du Chef

&

Le Fromage

Brie de Nangis Truffe, Petites Salade

&

La Truffe

Quintessence du Chocolat et du Yuzu

L'Accord Mets et Vins 45€/pers

Champagne « Taittinger-Millésimé »

Servi avec « La Saint Jacques et le Foie Gras »

Bourgogne Rouge « Savigny Les Beaumes »

« Sous la Cabotte » domaine Ferry

Servi avec « La Biche et le Fromage »

Eau, Café, Mignardises

Déjeuner du 1^{er} Janvier 2025

145€

La Coupe de Champagne

« Taittinger-Millésimé »

L'Huître Chaude au Curry, La Gougère Truffé, Le Macaron Homard

&

La Saint Jacques

Carpaccio, Poireaux, Pommes de Terre, Caviar

&

Le Foie Gras

Ouf Parfait, Topinambour, Truffe

&

L'Intermède

Fraicheur Ananas

&

Le Biche

Filet de Biche, Sauce Venaison

Céleri, Pomme, Airelles, Purée du Chef

&

Le Fromage

Brie de Nangis Truffé, Petites Salade

&

La Truffe

Quintessence du Chocolat et du Yuzu

L'Accord Mets et Vins 45€/pers

Champagne « Taittinger-Millésimé »

Servi avec « La Saint Jacques et le Foie Gras »

Bourgogne Rouge « Savigny Les Beaumes »

« Sous la Cabotte » domaine Ferry

Servi avec « La Biche et le Fromage »

Eau, Café, Mignardises

Les Menus de Noël, et La St Sylvestre 2024 à Emporter

Menu de Noël 2024

A Emporter

75€/Personne

Les Apéritifs

Accompagnée d'une Trilogie de Canapés

&

Le Foie Gras

Opéra de Foie Gras, Topinambour, Truffe

&

La Saint Jacques

Crèmeux de Panais au Citron Vert

&

La Dinde Farcie

*Ballotine de Dinde Rousse des Ardennes
Farcie au Foie Gras et Marron, puis Rôtie,
Légumes Racines, Purée du Chef*

&

Le Fromage

Brie de Nangis Truffé, Petites Salade

&

Passion-Chocolat

Chocolat et de la Passion

Menu de la Saint Sylvestre 2024

A Emporter

85€/Personne

Les Apéritifs

L'Huitre Chaude au Curry, La Fougère Truffé, Le Macaron Homard

&

La Saint Jacques

Carpaccio, Poireaux, Pommes de Terre, Caviar

&

Le Foie Gras

Ouf Parfait, Topinambour, Truffe

&

La Biche

*Filet de Biche, Sauce Venaison
Céleri, Pomme, Airelles, Purée du Chef*

&

Le Fromage

Brie de Nangis Truffé, Petites Salade

&

La Truffe

Quintessence du Chocolat et du Yuzu

NOËL 2024

*Commandez avant le dimanche 15 décembre 2024
Retrait à l'Auberge, le Mardi 24 décembre 2024 de 12h00 à 13h30.*

SAINT SYLVESTRES 2024

*Commandez avant le dimanche 22 décembre 2024
Retrait à l'Auberge, le Mardi 31 décembre 2024, de 15h00 à 16h30.*



Auberge du Pont de Rethondes

La Carte du Chef Ludovic COLPART Fêtes de Fin d'Année 2024

Le Foie Gras de Canard 190€ le Kg
Accompagné de sa Brioche maison

Le Saumon Fumée de l'Auberge 85€ le Kg
Accompagné de ses blinis

Le Caviars Baeri Français « Kaviari » 135€/50g

La Truffe Fraiche « Tuber Mélanosporum » au Cours

Les Entrées Chaudes

Les Ravioles de Homard, Sauce Homardine 20€/pers

Coquille Saint Jacques, Fondue de poireaux, Sauce Velouté 18€/pers

Le Vol au Vent Financière, Rjs de veau, Volaille, Champignon 20€/pers

La Salade de Homard aux Petits Légumes de Saison 60€/pers

Les Plats

La Cassolette de la Mer, Sauce Homardine 26€/pers

Le ½ Homard Rôti Newburgh (400/500gr) 60€/pers

Le Bœuf, Filet Façon Wellington, Sauce Périgueux (Mini 6 pers) 25€/pers

La Dinde Rouse des Ardennes, En Ballottine Farcie puis Rôtie 25€/pers

Nos plats sont accompagnés de petits légumes de saison, et purée du Chef

La Purée du Chef 45€ le Kg

Les Buches du Chef 8€/pers

La « Chocolat Noire, Praliné »

La « Chocolat au Lait, Passion »

NOËL 2024

Commandez avant le dimanche 15 décembre 2024

Retrait à l'Auberge, le Mardi 24 décembre 2024 de 12h00 à 13h30.

SAINT SYLVESTRES 2024

Commandez avant le dimanche 22 décembre 2024

Retrait à l'Auberge, le Mardi 31 décembre 2024, de 15h00 à 16h30.