



# MENU

## *Magie de Noël*

Salle à manger  
**Le jeudi 24 décembre 2026**  
(Réservation requise)

En cette période féérique de l'année, toute l'équipe de l'Auberge Godefroy vous souhaite de joyeuses fêtes et une nouvelle année remplie de bonheur, de santé et de moments précieux. Que la magie de Noël illumine vos repas et vos souvenirs.

Nous vous donnons rendez-vous demain, dès 9h30 au lobby de l'hôtel, pour notre grand accueil festif. Venez partager un moment convivial et commencez la journée dans une ambiance chaleureuse.



### **Bouchée**

Mousseline de foie gras de canard,  
baies d'argousier, bacon

### **Entrée**

Déclinaison de canard et ses chutneys  
Fumé | Tataki | Rillettes

### **Sorbet**

Granité pétillant aux fruits rouges et moût de pomme



## Plats principaux

Pavé de saumon grillé,  
tomates et câpres à l'huile de caméline,  
orgetto crémeux et feuilles vertes,  
sauce à l'échalote et au vin blanc

Porc confit, pommes, raisins et noix,  
purée de *Yukon Gold*, tombée de légumes à l'ail noir,  
jus de veau réduit au cidre

Terre et mer  
Bœuf cuit sous vide, crevettes Nobashi à la fleur d'ail,  
légumes de saison rôtis, purée de pommes de terre,  
demi-glace aux cinq baies

Linguines végétaliennes, lanières de végé-poulet,  
épinards, tomates séchées, kale,  
sauce crémeuse au lait de coco et lime

## Dessert et café

Pacanes à la cannelle  
Biscuit à la cannelle, mousse aux pacanes,  
ganache montée à la vanille, pacanes torréfiées



95. par personne

49. 3 à 11 ans

Service et taxes en sus