



## *Noël à Villa Saint-Ange*

Menu (hors boissons) : 145 € par personne.

Accord Mets & Vins : 75 € par personne.

*Un verre de vin différent servit sur l'entrée froide, l'entrée chaude, le plat et le dessert.*

Terrine de foie gras d'oie au naturel, voile de Sauternes,  
sirop de betterave rouge aux airelles.  
Pain stolen, salade Felicia.

*Alsace Pinot Gris, Sylvie Spielmann, 2019*



Pascaline de Saint-Jacques, nage de coquillages aux poireaux.

*Clos Cannarrecia, Corse Blanc, 2019*



Sorbet Blanc à l'huile d'olive Castelas, granité citron.



Chapon de la Ferme du Vallon rôti entier aux aromatiques.

Le suprême enrobé d'un jus au tamarin,  
feuille de chou vert grillée, salsifis caramélisés.

La cuisse, gratin de poire et céleri-rave au parmesan.

*Chambolle-Musigny, Domaine Taupenot-Merme, 2020*



Chariot de fromages.



Bûche de Noël aux agrumes et marrons confits.

*Philipponnat Royale Réserve Brut*



## *Christmas at Villa Saint-Auge*

Menu (without drinks) : 145 € / person.

*Wine Pairing* : 75 € / person.

*A different glass of wine served with the cold starter, hot starter, main course and dessert.*

Terrine of plain goose foie gras, Sauternes wine veil,  
red beetroot syrup flavoured with cranberries.  
Bread Stolen, salad Felicia.

*Alsace Pinot Gris, Sylvie Spielmann, 2019*



Scallop pascaline, shellfish perfumed broth with leeks.

*Clos Cannarreccia, Corse Blanc, 2019*



Sorbet Blanc flavoured with Castelas olive oil, lemon granita.



Whole capon from the farm Vallon roasted in aromatics.  
The breast fillet is coated with tamarind juice,  
grilled green cabbage leaf, caramelized salsify.  
The leg, pear and celeriac au gratin with parmesan cheese.  
*Chambolle-Musigny, Domaine Taupenot-Merme, 2020*



Cheese trolley.



Christmas log cake flavoured with citrus fruits and preserved chesnuts.  
*Philipponnat Royale Réserve Brut*