



LES HAUTES ROCHES

MENU DE NOEL 2024



RELAIS &
CHATEAUX

Amuse-Bouche en 3 Actes

☆☆

*Émietté de Tourteau à l'Aneth,
Pomme Granny Smith et miel.*

☆☆☆

*Foie Gras de Canard cuit en papillote de Chou vert,
Jus aux truffes.*

☆☆☆

*Noix de Coquilles Saint-Jacques poêlées,
Gnocchi de pommes de terre et cresson de fontaine,
Sauce au Vouvray et caviar d'Aquitaine.*

☆☆☆

*Chapon Fermier poché et rôti,
Légumes racines confits à la châtaigne,
Sauce au Crémant de Loire truffée.*

☆☆☆

*Sélection de 3 Fromages affinés
par Hans Krischer, France Fromages*

☆☆☆

*Parfait glacé marron
Émulsion whisky*

☆

*Bûche des Hautes Roches
Chocolat, caramel, noisettes*

☆☆☆

Mignardises.



*Chef des Hautes
Roches
Hervé Lussault*



*Cheffe pâtissière des
Hautes Roches
Pauline Macé*



*Diner 24 Décembre 2024
Déjeuner 25 Décembre 2024*

Les Hautes Roches

**170€ par personne
Accords Mets et Vins, 90€**



Réservation par mail: reservation@hautesroches.fr ou par téléphone : 02 47 52 88 88.