# Menu de Noël 2026

LES ROSES BLANCHES

85€ / pers*

**vendredi 25 décembre midi**

## APÉRITIF

**Crème brûlée butternut**

*à la ricotta et au chorizo*

•

## ENTRÉES

**Duo gourmand**

*Ris de veau poêlés & foie gras poêlé, jus court réduit au porto & poire caramélisée*

ou

**Noix de Saint-Jacques poêlées**

*Mousseline de choux fleur légère au siphon, sauce au Noilly Prat*

•

## PLATS

**Suprême de chapon fermier farci aux morilles & vin jaune**

*Mousseline de pomme de terre, tatin de légumes d'hiver*

ou

**Filet de bar rôti sur peau,**

*Risotto de panais au safran & citron confit, beurre blanc acidulé*

•

## FROMAGE +8,50€

**Sélection de fromages affinés de la fromagerie Haesaert**

•

## DESSERTS

**Le macaron étoilé**

*Coque de macaron chocolat noir, ganache montée, confit mandarine*

ou

**Pina des îles**

*Biscuit madeleine, bavaroise noix coco, insert ananas*

**hors fromage et boisson*

1 rue Jean Stablinski 59540 Inchy en Cis
03 27 76 39 57 - lesrosesblanches.fr

LES ROSES BLANCHES

# Menu de Noël 2026

enfant de - 12 ans

**30€ /enfant**

**vendredi 25 décembre**
**midi**

## ENTRÉES

**Saumon fumé**

*ou*

***Bouchée à la reine***

*sans champignon*

•

## PLATS

**Blanc de volaille**

*gratin dauphinois, jus de volaille*

*ou*

**Filet de bar**

*Mousseline de pomme de terre, beurre blanc*

•

## DESSERTS

**Bûchette au chocolat**

*ou*

**Dôme exotique**





1 rue Jean Stablinski
59540 Inchy en Cis
03 27 76 39 57
lesrosesblanches.fr