

Menu de Noël

Le Nougat de Foie Gras de Canard aux Fruits Secs,
Fine Gelée au Ketchup de Cassis

ou

La Langoustine servie Tiède,
Tartare de Mangues aux Epices et Avocat, Vinaigrette aux Agrumes

ou

La Crème de Poule Faisane,
Champignons des Bois, Quenelles aux Truffes et Ecrevisses « Pattes Rouges »



Les Coquilles Saint Jacques à la plancha,
Paccheri aux Cèpes et Truffes de Bourgogne

ou

Le Dos de Bar au Caviar d'Aquitaine et Poireaux Crayons,
Sauce Crémeuse au Citron Vert

ou

Le Homard Rôti en Cocotte, Artichauts et Chips Blondes, Sauce Coraillée



La Volaille de Bresse « Demi-deuil », Légumes du Pot au Feu, Sauce Albufera

ou

Le Bœuf Charolais en poitrine poivrée,
Frite de Polenta, Moelle et gros Sel



Les Fromages Frais et Affinés, Pain aux Noix et Noisettes



Le Soufflé au Chocolat et Crème Glacée Mélanosporum

ou

La Bûche de Noël, Choco Marron Vanille

ou

Le Sablé aux Fruits Exotiques, Sorbet Citron Vert



Joyeux Noël

Menu à 90 euros