

## MENU DE NOËL / CHRISTMAS MENU

Dîner du Jeudi 24 Décembre 2020 - Déjeuner du Vendredi 25 Décembre 2020

*Dinner on Christmas' Eve or Lunch on the 25<sup>th</sup> of December*

- L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF / *THE CHEF'S APPETIZER* -

### **La Noix de Saint Jacques / Scallop**

Saisie, thé Earl Grey, topinambours et agrumes.

*Seared, Earl Grey tea, Jerusalem artichokes and citrus.*

- ENTREE / *STARTER* -

### **Le Foie Gras de Canard / Duck foie gras**

Poêlé, émietté, radis, pomme verte et raifort.

*Pan fried and crumbled, radish, green apple and horse radish.*

- POISSON / *FISH* -

### **L'Eglefin / Haddock**

Saisi, croûte d'algues fumée, chou-fleur, pousses d'épinards, sauce Champagne.

*Seared, smoked seaweed crust, cauliflower, spinach, and Champagne sauce.*

- PLAT / *MAIN COURSE* -

### **La Pintade / Guinea Fowl**

Suprême rôti, betteraves rouge, chou Pak Choï au curry,  
châtaignes et crème de girolles à l'estragon.

*Roasted breast fillet, red beetroot, Pak Choï cabbage perfumed with curry,  
chestnuts and chanterelle cream with tarragon.*

- FROMAGE / *CHEESE* -

### **Le Fromage de chèvre / Goat Cheese**

De Monsieur VERGNE, Meilleur Ouvrier de France.

*From Mr. VERGNE, Meilleur Ouvrier de France.*

- DESSERT / *DESSERT* -

### **La Noix de Coco / Coconut**

En Surprise : glace Piña Colada, rhum, gelée de mangues, cocktail de fruits en crumble,  
sauce fleurs des îles.

*As a surprise: Piña Colada ice cream, rum, mango, fruits crumble,  
island flower sauce.*

*Ou / Or*

### **Le Choco-Agrumes / Choco-Citrus**

Bûche de Noël, ganache montée Opalys citron vert, pamplemousse rose confit,  
biscuit viennois cacao, sorbet zeste d'orange.

*Christmas Cake, Opalys chocolate and lime ganache, candied pink grapefruit,  
Viennese Biscuit and orange peel.*