

MENU DE NOËL / CHRISTMAS MENU

Dîner de réveillon du Vendredi 24 Décembre 2021 - Déjeuner du Samedi 25 Décembre 2021

Dinner on Christmas' Eve on December 24th or Christmas Lunch on December, 25th 2021

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

Le Cabillaud / Cod

Cuit doucement au lait de coco, panais au citron, velouté de cresson et caviar de hareng.
Slightly cooked in coconut milk, parsnip with lemon, watercress velvet and herring caviar.

- ENTREE / *STARTER* -

Le Foie Gras de Canard / Duck foie gras

Servi en terrine, parfumé au poivre du Sri Lanka, raisin, butternut, chanterelles et lard fumé.
Served in a terrine, perfumed with pepper from Sri Lanka, grapes, squash, chanterelles mushrooms and smoked bacon.

- POISSON / *FISH* -

Le Maigre / Croaker

Saisi, salsifis au jus de grenade, couteaux et topinambours à la noisette.
Seared, salsifies cooked in pomegranate juice, razor clams and Jerusalem artichokes with hazelnuts.

- PLAT / *MAIN COURSE* -

Le Chapon / Capon

Suprême contisé à l'estragon et au céleri, navet boule d'or, au gingembre mentholé.
Supreme perfumed with tarragon and celeriac, turnip and mint ginger.

- FROMAGE / *CHEESE* -

La Tomme à l'ortie / Cow cheese perfumed with nettle

Carottes au cumin parfumées au pain d'épices.
Carrots with cumin perfumed with gingerbread.

- DESSERT / *DESSERT* -

La Vanille / Vanilla

Bûche de Noël parfumée à la poire, biscuit dacquoise noisette et ganache vanille tonka.
Christmas log perfumed with pear, hazelnut biscuit and vanilla-tonka ganache.

Ou / Or

La Châtaigne / Chestnut

Boule de Noël, cœur de clémentines, éclats de marrons à la fleur de cactus et gingembre.
Christmas bowl, clementine heart, chestnuts notes with cactus flower and ginger.

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included