

Menu de Noël

24 DECEMBRE 2023

Homard bleu breton comme un boudin blanc
Sauce Nantua émulsionnée
Breton blue lobster as a white pudding
Nantua emulsified sauce

Saint Jacques de St Brieuc grillées, consommé de boeuf, raviolis
Truffes noire de la Drôme Provençale
Grilled scallops from St Brieuc, beef consommé, ravioli
Black truffles

Saumon d'Isigny AOC, racines de nos régions
Hollandaise au citron de Menton, caviar Oscietre
AOC Isigny salmon, local roots
Lemon hollandaise sauce, Oscietre caviar

Pintade fermière de l'Ain chaponnée farcie aux champignons de la vallée
Topinambours et crémeux d'échalotes roses, jus de volaille truffé
Farm guinea fowl stuffed with mushrooms from the valley
Jerusalem artichokes, creamed pink shallots, truffled juice

Sorbet cajou et agrumes
Cashew sorbet and citrus

Bûche de Noël au chocolat délicatement fumé
Christmas log with delicately smoked chocolate

Mignardises
Sweets

195€