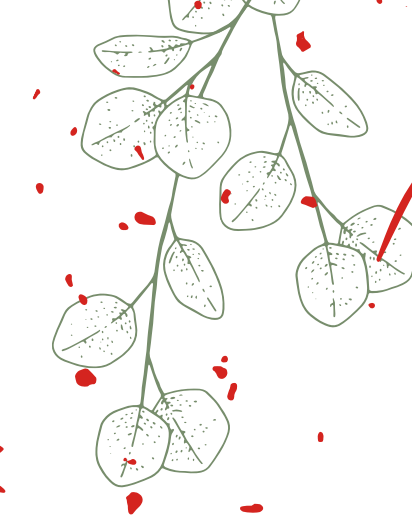




Menu de Noël

le 25 décembre

POUR DÉBUTER...
LES PATIENCES DU CHEF

AMUSES - BOUCHES

- TARAMA DE CRUSTACÉS ET ANGUILE FUMÉE
- HUÎTRE EN GELÉE DE LAITUE DE MER
- PAIN BAGNAT AU FOIE GRAS, CONDIMENT CUCURBITACÉES COCO
- SIFFLET DE ROUGET, PAPRIKA DU HONGROIS

ENTRÉE

SAINT JACQUES POCHÉES À L'HUILE DE TÊTES,
SALPICON DE HOMARD AU CAJUN CACAHUÈTE,
ROYALE DE FOIE GRAS, SHIITAKÉS,
VINAIGRETTE PASSION

PLAT

CHAPON D'APREMONT EN 12 HEURES, CÈPES,
TROMPETTES ET PIGNONS, CÉRÉALES AUX
CHANTERELLES, CRÉMEUX DE RACINES, JUS CORSÉ

FROMAGE

RAVIOLE DE RICOTTA AUX TRUFFES DU PÉRIGORD,
COULIS D'ORTIE

DESSERT

AMANDINE BERGAMOTE, YUZU, CÉDRAT DU JARDIN,
PRALINÉ AU SÉSAME, QUENELLE DULCE, MILLET
SOUFFLÉ AUX ZESTES

75€

service compris, boissons non comprises

