



Menu de Noël

68€ PAR PERSONNE

AMUSE-BOUCHE



LA FINE GELÉE DE POT-AU-FEU TRUFFE ET CRUMBLE



LE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AUTOUR D'UNE COMPOSITION
À LA POMME VERTE, SIROP DE MUSCAT ET PARFUM D'ORANGE



LA RAVIOLE DE HOMARD AUX PETITS LÉGUMES ET BASILIC,
DEMI-HOMARD POÊLÉ EN COQUE, JUS « FAÇON BISQUE »



LE BLANC DE CHAPON RÔTI AU FUMET DE TRUFFE,
SA CUISSE EN BALLOTTINE AUX CHAMPIGNONS,
MOELLEUX AU COMTÉ ET PURÉE DE CHÂTAIGNES, JUS DE DÉGLAÇAGE



FROMAGES AFFINÉS



LA BÛCHE DE NOËL MOELLEUSE AU CHOCOLAT AU LAIT ET MARRONS,
COULIS DE GRIOTTES