

MENU DE NOËL

25 & 26 DÉCEMBRE 2022

Coupe de Champagne Offerte
Trilogie d'Amuse-Bouches

ENTRÉES

Terrine de Foie Gras,
Gelée de "Gewurztraminer",
Brioche Maison à l'Orange, Figs Rôties
& Chutney de Fruits Secs

OU

Maki de Saumon Fumé & Sole aux Écrevisses,
Légumes Croquants & Crème de Wasabi

Sorbet Citron Vert
Espuma au Champagne & Framboises

PLATS

Filet de Boeuf Wellington, Pommes de
Terre Fondantes au Jus de Volaille, Légumes
Tournés Glacés, Réduction de Sauce au Porto.

OU

Fricassée de Homard & Ris de Veau au Miel
Épicé, Purée de Panais & Fèves de Soja
Edamame, Émulsion de Crustacés

DESSERT

Bûche de Noël Façon Forêt-Noire Revisité



MENU DE NOËL À 79€/PERS.

(Boissons non incluses)

RÉSERVATION SOUHAITÉE