

MENU DE NOËL

25 & 26 DÉCEMBRE 2023

UNIQUEMENT À MIDI

Variation d'Amuse-Bouches

Velouté de Panais aux Saint-Jacques & Écrevisses, Émulsion de Parmesan à la Truffe

Mille-Feuille Renversé de Foie Gras, Figs, Chutney de Fruits Secs & Gelée au Porto

“Sgroppino” comme en Italie
(Sorbet Crémeux au Prosecco & Citron)

Filet de Boeuf dans l'Esprit d'un Chateaubriand, Béarnaise, Gratin de Pommes de Terre au Mont d'Or & Légumes Glacés

OU

Filet de Saint-Pierre Rôti sur Peau, Sauce aux Morilles, Polenta Crémeuse aux Épices & Légumes Oubliés de Saison

Sphère de Noël aux Saveurs de Coco & Passion, Fondant au Chocolat Noir au Confit de Mangue & Gingembre



MENU DE NOËL À 79€/PERS.

(Boissons non incluses)

RÉSERVATION SOUHAITÉE

