



MENU

Noël

25 DÉCEMBRE 2024

70€

Préludes du Chef en 3 Saveurs

Entrée

Crevettes marinées aux agrumes, purée de butternut

ou

*Saint-Jacques gratinées au Sabayon de Floc de Gascogne
blanc, compotée de Poireaux*

Plat

*Anguille fumée et Foie Gras poêlé,
crème de Topinambours, huile de truffes*

ou

Chapon farci, crème de marrons aux truffes

Dessert

*Sphère Bavaroise chocolat au lait, framboise,
glacage croquant sur sablé croustillant*

ou

*Finger Chocolat Noir, ganache noire,
croustillant feuilleté et crème vanille*

ou

Fromages du MOF Dominique Bouchait

*Accord Mets & Vins
en 3 Verres : 25€*

*Joyeux Noël ! Bon Nadal !
Merry Christmas & Feliz Navidad!*

