

MENU DE NOËL

Dimanche 24 décembre 2023

Christmas Eve Menu

Sunday 24 December 2023

FOIE GRAS, RÉDUCTION AU VIN CHAUD | GOUGÈRE À LA TRUFFE
SAUMON GRAVLAX



FOIE GRAS, RED WINE REDUCTION | TRUFFLE GOUGÈRE
GRAVLAX SALMON

SAINT-JACQUES, TOPINAMBOUR, FRUIT DE LA PASSION



SCALLOPS, JERUSALEM ARTICHOKE, PASSION FRUIT

SAINT-PIERRE GRILLÉ, BEURRE BLANC AUX ŒUFS DE TRUITE, CAVIAR,
CHOUX FLEUR, CONDIMENT CITRON CONFIT



GRILLED JOHN DORY, WHITE BUTTER WITH TROUT EGGS, CAVIAR,
CAULIFLOWER, CANDIED LEMON CONDIMENT

VOLAILLE TAUZIN SAUCE GENIÈVRE, PANAIS, POIRE SNACKÉE



TAUZIN POULTRY WITH JUNIPER SAUCE, PARSNIP, SNACKED PEAR

COULOMMIERS AUX TRUFFES



TRUFFLED « COULOMMIERS » CHEESE

BUCHETTE DE NOEL

CHRISTMAS YULE LOG

MENU DÉGUSTATION : 268 € PAR PERSONNE

TASTING MENU: 268 € PER PERSON

HORS VINS ET HORS BOISSONS / EXCLUDING BEVERAGES

 VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

 SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

 SANS FRUITS À COQUES / WITHOUT NUTS

 SANS LACTOSE / LACTOSE FREE