



Velouté de potimarron, écume de noisettes du Piémont
Creamy Pumpkin soup, Piedmont hazelnut foam



Marbré de foie gras
Pain d'épices, poire et condiment vin chaud
Marbled foie gras gingerbread, pear and mulled wine condiment



Concassé de tourteau et cerfeuil tubéreux au beurre de truffe
Diced crab and chervil root with truffle butter



Saint-Jacques snackées
Céleri-rave, cresson et huile de mandarine
Flash grilled scallops
Celeriac, watercress and tangerine oil



Canette rôtie
Laquée au cassis, panais et jus de genièvre
Roast duckling
glazed with blackcurrant parsnip and juniper jus



Fromages affinés
Fine cheese selection



Bûche de Noël d'Adrien Bozzolo
Christmas Yule log by Adrien Bozzolo

Tous les soirs du 16 au 30 décembre 2019

98 euros par personne accompagné d'une coupe de Champagne Louis Roederer / 118 euros par
personne

le 24 décembre en accord mets et vins

98 euros per person served with a glass of Champagne Louis Roederer / 118 euros per person on
December 24th with wine pairing