



Menu de Noël
Samedi 24 décembre 2022

Christmas Eve Menu
Saturday 24th December 2022

Raviole de châtaigne et courge
Chestnut and pumpkin ravioli



Marbré de foie gras au vin rouge, poire et hibiscus
Marbled foie gras with red wine, pear and hibiscus



Langoustine et Anguille fumée
Langoustine and smoked eel



Saint-Pierre rôti au beurre, coquillages et émulsion iodée
Roasted Saint-Pierre with butter, shellfish and iodine emulsion



Canette de Challans, céleri au sésame, échalote confite et genièvre
Challans duck, sesame celery, candied shallots and juniper



Fromage affiné « Rodolphe Le Meunier »
Matured cheese « Rodolphe Le Meunier »



Bûche de Noël
« Version individuelle »
Christmas Yule Log
« Individual version »

Menu dégustation : 238 € par personne (coupe de champagne Ruinart blanc de blanc inclus)
Tasting menu: 238 € per person (Glass of champagne Ruinart blanc de blanc included)