



MENU DE NOËL

SAMEDI 24 & DIMANCHE 25 DECEMBRE 2022

200 €uros, hors boissons

Confit d'ailes de pigeon au foie gras
fruits secs et pain grillé

Confit of pigeon wings with foie gras, dried fruits and toasted bread

Noix de saint Jacques marinées

tartare d'huitre, algues et citron confit en fine gelée d'eau de mer, sauce fumée

Marinated scallop, oysters tartare seaweeds and candied lemon in seawater jelly, smoked sauce



Sole et Homard bleu en crépinette

ravioles végétales, sauce crustacés liée au corail

Blue lobster and sole, vegetables ravioli, coral sauce



Bateau de dinde de Bresse aux châtaignes

chartreuse de chouettes, biscuit de cuisses truffées, sauce salmi

Bresse's turkey with chestnut, Brussels sprouts, salmi sauce



Sélection de fromages

Cheeses



Boule de Noël

Christmas surprise



Bûche mandarine,

chocolat jivara et praliné noisette, crème glacée Napoléon

Mandarin Christmas log, jivara chocolate and hazelnut, Napoleon ice cream