



# MENU DE NOËL

VENDREDI 24 & SAMEDI 25 DECEMBRE 2021

150€ par personne, hors boissons

Galet de foie gras au cassis,  
chutney de coings



Tourteau, coquille Saint-Jacques à la parisienne au citron confit,  
une sauce iodée et nuage d'eau de mer



Dos de bar au nori, marinière de coquillages et choux bok choy,  
une sauce Champagne



Poularde de Bresse contisée de truffes Melanosporum,  
boudin blanc de cuisse, mousseline de butternut et cerfeuil tubéreux,  
une sauce Albufera



Sélection de fromages



Chocolat grand cru pur Venezuela, noir et lacté,  
biscuit aux marrons et fruits secs, sorbet mandarine