MENU DE NOËL

AMUSE-BOUCHES

Tartelette de tartare de daurade, citron vert et Vanille

Sablé croustillant à l'oignon confit
Crème de Beaufort et noisettes

ENTRÉE

Foie gras mi-cuit

Poire pochée au vin rouge, brioche toastée

POISSON

Médaillon de lotte poché au champagne

Salsifis fondants, sarrasin soufflé, émulsion au champagne et caviar

VIANDE

Filet de veau rôti

Tartelette aux champignons et châtaignes, jus aux morilles

FROMAGE

Plateau de fromages

DESSERT

Clémentine, vanille et amande

Mousse légère à la vanille, cœur clémentine et biscuit moelleux aux amandes

125 €

prix par personne (hors boissons) - client extérieur

CHRISTMAS MENU

AMUSE-BOUCHES

Sea bream tartare tartlet, lime and Vanilla

Crisp onion confit shortbread Beaufort
cheese cream and hazelnuts

STARTER

Mi-cuit foie gras

Red wine–poached pear, toasted brioche

FISH

Champagne-poached monkfish medallion

Melting salsify, puffed buckwheat, Champagne emulsion and caviar

MEAT

Roasted veal fillet, morel jus

Mushroom and chestnut tartlet

CHEESE

Cheese Selection

DESSERT

Light vanilla mousse

Clementine heart and soft almond sponge

125 €

Price per person (excluding drinks) - non-resident guests