MENU
de Noël

Mi-cuit de foie gras, chutney de coing

Brioche toastée

Noix de Saint-Jacques rôties

Crémeux de panais et clémentine

Beurre blanc au citron vert

Suprême de pintade rôti aux morilles

Pressé de pommes de terre et courge rôtie

Jus de volaille corsé

Buffet de fromages

La bûche de Noël

Chocolat noir et cœur aux fruits rouges

Croustillant praliné, sauce vanille

Mignardises

85€

prix par personne (hors boissons) - client extérieur



CHRISTMAS

Menu

Mi-cuit duck foie gras, quince chutney

Toasted brioche

Roasted scallops

Parsnip and clementine crémeux

Lime beurre blanc

Roasted guinea fowl supreme with morels

Pressed potato and roasted squash

Rich poultry jus

Cheese buffet

Our Christmas Yule log

Dark chocolate with a red berry heart

Praline crunch, vanilla sauce

Petits fours

85€

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

