

Menu du Réveillon de Noël 2018

Christmas Eve Menu, 2018

*130€ ttc prix net, service compris, hors boisson. Uniquement sur réservation
130€, Service charge and VAT included, except drink. Reservation only*

Amuses bouche

TOURTEAU // FENOUIL

*Le tourteaux pris en fine gelée de favouille à la coriandre fraîche,
émulsion chaude de fenouil.*

CHÂTAIGNE // FOIE GRAS DE CANARD

La châtaigne en velouté, royale de foie gras, pain feuilleté à la fleur de sel.

SAINT JACQUES // CHOUX FLEUR

*La saint jacques de la Baie de Seine rôtie, choux fleur cuit et cru,
sauce des bardes au beurre toasté.*

FILET DE BŒUF CHAROLAIS // MONALISA

*Le filet de bœuf pané à la mignonnette de poivre-noisette du Piemont-fleur de sel,
mousseline de monalisa, chips de pomme de terre en impression persil plat.*

LE CHOCOLAT GUANAJA GRAND CRU

En fine tarte fondante.

Les plats sont susceptibles d'évoluer selon les arrivages

Menu may change according to the availability of products

Un acompte sera demandé lors de la réservation / A deposit is required during reservation.

Pour tout renseignement ou réservation / For more information or reservation :

+33 (0)4 93 62 98 24