



Menu de Noël

54^e ADULTE · ADULT · 27^e Enfant -12 ans · Child -12 years

Amuse-bouche / Appetizer

Croustillant de langoustine et sa laque d'épices

Crispy langoustine and his spices lacquer

Entrée / Starter

Dôme au deux saumon,

salade d'herbes fraîches, agrumé et citron

Two salmon dome, fresh herbs salad, citius and lemon

Plat / Main course

Ballotine de chapon aux trompettes de la mort,

galet de pommes de terre confit à l'ail doux

et panais rôti

Ballotine of capon with black trumpet mushrooms,

candied potatoes pebble with sweet garlic

and roasted parship

Dessert

Bûche de Noël

Yule log

Menu hors boisson - Prix nets en Euros, Service compris

Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included

Menu du Nouvel An

31 Décembre 2021

88€

Amuse-bouche / Appetizer

Maki de homard et crabe, Granny Smith et cèleri
Lobster and crab maki, Granny Smith and celery

**Opéra de foie gras de canard,
magret fumé et pain d'épices, chutney de mangue**
*Duck foie gras opera,
smoked duck breast and gingerbread, mango chutney*

**Filet de Saint Pierre, jus crémeux
au fenouil et champagne, légumes glacés à blanc**
*John Dory fish filet, creamy fennel and champagne juice,
white glazed vegetables*

**Paleron de veau confit au jus,
moelleux de pommes de terre au coulant de morilles**
*Veal chuck confit in juice,
mellow potatoes with morel coulant*

**Dôme chocolat mandarine,
crème anglaise au Grand Marnier**
Mandarin chocolate dome, custard with Grand Marnier

MENU HORS BOISSON - PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS
Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included

