

DEJEUNER DES 25 DECEMBRE 2024 ET 1^{ER} JANVIER 2025

AMUSE BOUCHE

LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES,
Mousseline de Potimarron au curry, Copeaux de Jambon Cru

LES ENTREES

LES LANGOUSTINES,
Langoustines rôties en cheveux d'anges, Poivrons confits en coulis,
Crème d'Anchois et caramel de framboises

Où

LE FOIE GRAS,
Terrine de Foie Gras de canard au naturel,
Gelée au Vouvray moelleux

LES PLATS

LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES,
Poêlées au beurre, Mousseline de cèleri aux truffes

Où

LE BŒUF,
Foie Gras et Pommes de terre Dauphine

LE FROMAGE

LE BRIE DE MEAUX TRUFFE
Salade de mâche à la vinaigrette de truffes

LES DESSERTS

LA POIRE ET LE CHOCOLAT
Crumble, fondant et tuile au chocolat,
Crème montée à la poire, Coulis et Sorbet poire

Où

LES AGRUMES
Tuile aux agrumes garni d'une ganache d'oranges et de clémentines,
Yuzu, Citron vert et Mandarine en fines gelées,
Crème et Glace pistache

MIGNARDISES

120€ T.T.C.
MENU ENFANT (demi portion) 60€