Menu
DE NOËL

AMUSE-BOUCHE | *APPETIZER*

Petit rouleau de saumon fumé, rémoulade de pommes vertes et céleri, crème citronnée

Smoked salmon roll, green apple and celery rémoulade, lemon cream

ENTRÉE | *STARTER*

Foie gras de canard mi-cuit au miso, poire confite, gel de citron, brioche toastée et baies roses

Semi-cooked duck foie gras with miso, confit pear, lemon gel, toasted brioche and pink peppercorns

PLAT | *MAIN COURSE*

Ballotine de pintade farcie aux marrons, sauce aux morilles, petits légumes glacés, millefeuille de pommes de terre aux champignons

Guinea fowl ballotine stuffed with chestnuts, morel mushroom sauce, glazed baby vegetables and potato millefeuille with mushrooms

DESSERT | *DESSERT*

Bûche Forêt-Noire, chocolat, vanille et cerises

Black Forest Yule log with chocolate, vanilla and cherries

69€

Hors boissons | *Excluding drinks*

Si vous présentez une allergie à certains produits, merci de nous en faire part à la prise de commande.
Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %. Paiement par chèque non accepté.

If you are allergic to certain products, please let us know when you place your order. Prices in Euros, including VAT. Prices shown exclude 5% employee contribution. Payment by cheque is not accepted.