

MENU de Noël

1 entrée 48 E

2 entrées 56 E

Huitres fine de claire, (nature, miso, nudja)

Foie gras maison, mi cuit, (oignons, crackers, orange)

Gnocchis aux champignons, (shiitake, porto Bello, noisettes grillées, panais)

Noix de saint jacques poêlées, (langouste, pignon podi, pickle céleri)

Filet de cerf, (marron, groseille, choux frisé, jus de porto)

Turbot braisé, (fenouil, asperges blanches, moule mouclade)

Magret de canard grillé, (pack Choi, champignons, consommé asiatique)

Vegie Wellington, (légumes d'hiver, crème de pomme de terre)

Buche de Noël

Textures de chocolat, (mousse, truffe, crumb, tuile, sorbet)

Sticky date pudding, (éponge de dattes, sauce caramel au beurre, glace vanille)

Assiette de fromages