



Menu du déjeuner de Noël

25 décembre 2018

Elaboré par notre chef Pascal Consani

68.00 €

Mise en bouche du moment

Compression de foie gras frais de canard, topinambours et purée de truffes noires, pain brioché toasté.

Filet de sole juste saisi au beurre d'algues, tronçon de calamar farci et braisé, poêlé de pistes, jus réduit de bouillabaisse, huile de basilic.

Suprême de chapon rôti au romarin, gratin de longs macaronis, royale de blettes au jus gras de volaille.

Mikado de tome de brebis au miel d'acacias et jeunes pousses de salade.

Opéra revisité chocolat noir, griottes, mousse de nougat blanc à l'Amaretto, sorbet griottes.

Mignardises

