



Menu du déjeuner de Noël

25 décembre 2019

Elaboré par notre chef Pascal Consani

68.00 €

Feuilletés apéritif

Mise en bouche du moment

Sur un sablé aux quatre épices, un cylindre de foie gras frais de canard en fine gelée de raisin noir

Dos de loup braisé, crémeux de topinambours, mijoté de crosnes aux pousses d'épinard, jus émulsionné à la sarriette

Tournedos de filet mignon de veau rôti au romarin, florilège de légumes d'hiver au jus de truffes

Compression de brousse de vache aux olives, gressins et mesclun à l'huile vierge

Coque en chocolat fourré d'un confit de clémentines, mousse cacao intense, sorbet mandarine impérial

Mignardises

