Menu DE NOËL

55€ PAR PERSONNE

ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques de plongée, crème Dubarry
et copeaux de parmesan

ou

Foie gras de canard mi-cuit et anguille fumée,
chutney de kumquat au poivre de Sichuan

PLATS

Blanc de turbot en viennoise de noisettes,
poireaux à l'étuvée au tandoori et lait de coco

ou

Chapon fermier, châtaignes
et mousseline de butternut, sauce périgourdine

FROMAGE

Fromage affiné à la truffe noire

DESSERT

Bûche de Noël au choco-coco exotique

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Liste des allergènes disponible sur demande.

CHRISTMAS Menu

€55 PER PERSON

STARTERS

Diver-caught scallops, Dubarry cream
and Parmesan shavings

or

Semi-cooked duck foie gras and smoked eel,
kumquat chutney with Sichuan pepper

MAIN COURSE

Turbot fillet in a hazelnut Viennese crust,
tandoori-steamed leeks and coconut milk

or

Free-range capon, chestnuts
and butternut squash mousseline, Périgord sauce

CHEESE

Matured cheese with black truffle

DESSERT

Exotic chocolate and coconut Christmas log

Net prices in euros, taxes and service included.
Allergens list available upon request.