Menu de NOËL

Jeudi 24 décembre au soir
& Vendredi 25 décembre midi

120 €



Le marbré de foie gras de canard
« Maison »,
Gelée au Limoncello & baies rouges

Les noix de Saint-Jacques juste poêlées,
Émulsion de crème de chou-fleur
& copeaux de truffe mélano

Pause fraîcheur

Suprême de chapon fermier
au vin jaune & morilles,
Fine mousseline de céleri-rave
aux éclats de châtaignes

Brie de Meaux truffé,
Bouquet de mâche à l'huile d'olive

Bûche Tradition, pomme confite
& mousse au caramel beurre salé

EXCELSIOR