

MENU DE NOËL

Bouchée apéritive

Tartare de langoustines, émulsion iodée — 8€ en supplément —

ou

Saumon Loch Duart d'Écosse fumé par nos soins aux baies de genièvre,
pulpe d'avocats et râpée de pommes vertes

ou

Pâté croûte fait maison (chevreuil, filet de perdreau, foie gras),
condiment courge, crémeux cassis

ou

Parfait de foie gras de canard français,
chutney fenouil-mandarine et pain d'épices

Pause de Noël

Consommé de veau et émulsion maïs torréfié

Spirale de suprême et cuisse de dinde fermière aux truffes noires
Mousseline de ratte du Touquet, marrons caramélisés, cardons à la crème

ou

Noix de Saint-Jacques sauvages françaises poêlées au beurre demi-sel
émulsion champagne, quinoa, baies séchées, brocolis

Bûche de Noël

(flocons de seigle caramélisés, sablé pressé chocolat, mousse chocolat au lait et poivre de Timut,
crème et compotée de citrons confits)

Menu à 80€ par personne

45€ par enfant — 1/2 portion, jusqu'à 12 ans —

hors boissons

— Fromage travaillé par notre chef — mousse d'Abondance —

— 8€ en supplément —

Empreinte bancaire requise pour toute réservation
Aucun changement dans le menu n'est possible
Le dessert ne peut pas être remplacé par le fromage