

Menu de Noël 2023

dîner du 24 décembre

120€/personne

Coupe de champagne ou Cocktail de fruits frais

MISE EN BOUCHE

GRAVLAX DE TRUITE

blinis aux agrumes | mousse au citron | oeufs de saumon

ENTRÉE

EFFEUILLÉ DE LÉGINE

aubergine fumée au mascarpone | sablé au parmesan |
émulsion au combava

PLAT AU CHOIX

CAMARONS MARINÉS AU PIMENT DOUX

mousseline de patate mauve truffée | betterave
chioggia et courgette glacées | pak choï braisé |
crème de crustacés au citron péi

ou

CHAPON RÔTI, FUMÉ MINUTE AU THYM

foie gras poché au bouillon | croustillant au beurre caloupilé |
chutney de marrons glacés | asperges et pommes grenaille rôties |
velouté au foie gras

DESSERT

BAVAROIS MANGUE

enrobage au chocolat blanc | crème légère à la vanille |
gelée de letchi | crumble de pâté créole

RÉSERVATIONS AU 0262 51 51 51

Joyeux
Noël!