

MENU DE NOËL

CHRISTMAS MENU

135 €



LES ENTRÉES

STARTERS

Foie gras mi-cuit au cognac, pain brioché toasté, condiment au coing
Semi-cooked foie gras with cognac, toasted brioche and quince condiment

ou/or

Saint-Jacques snackées, purée de panais vanillée et chips de lard
Seared scallops with vanilla parsnip purée and crispy bacon chips

LES PLATS

MAIN COURSES

Filet de bœuf, sauce au vin rouge et écrasé de pommes de terre truffé
Beef tenderloin with red wine sauce and truffled mashed potatoes

ou/or

Filet de bar rôti au beurre noisette, gratin de pommes de terre et légumes croquants
Roasted sea bass with brown butter, potato gratin and crisp vegetables

LES DESSERTS

DESSERTS

Crème brûlée au pain d'épices de Noël, caramel doré et touche vanillée
Christmas gingerbread crème brûlée with golden caramel and a hint of vanilla

ou/or

Bûche de Noël
Traditional Christmas Yule log