

Menu de Noël

*Menu unique servi le
24 au soir et le 25 midi*

Amuse-bouche

*Belle gambas poêlée, tielle sétoise, sablé à la tomate
et réduction de tête de homard*



Entrée

*Cannelloni aux fruits de mer ouverts par mes soins
Parfumé au curry
Sabayon au Muscat de Beaumes-de-Venise
Gratiné à la salamandre*



Plat

*Suprême de chapon fermier farci au foie gras
Poêlée de cèpes en persillade,
Espuma de pommes de terre à la truffes
Jus corsé*



Fromage

Brie truffé...



Bûche de Noël

*Mousse marron et brisures de châtaignes confites,
insert à la mandarine, coulis et sorbet*

Prix 65 € par personne hors boisson