



SUGGESTIONS DE NOËL

Christmas suggestions

Les soirs du 24 et 25 décembre

Evenings of December 24th and 25th



SUGGESTIONS DE NOËL

Christmas suggestions

Les soirs du 24 et 25 décembre

Evenings of December 24th and 25th

À PARTAGER

La planche Apéritive de Noël (2 personnes)
Foie gras, saumon fumé, jambon truffé,
condiments et toasts

*Christmas aperitif platter to share (2 persons)
Duck foie gras, smoked salmon, truffled ham,
condiment and toasts*

ENTRÉES

Le vol au vent de sot l'y laisse aux morilles
Oyster meat Vol au vent with morels

Terrine de foie gras de canard maison,
condiment confit aux parfums de Noel
Homemade duck foie gras, christmas flavor condiment

Noix de Saint-Jacques snackées, émulsion panais/citron caviar
Pan seared sea scallops, parsnip and finger lime emulsion

34€

35€

19€

22€

PLATS

Entrecôte de bœuf 250g environ sauce marchand de vin,
dauphinois de pommes de terre tartufata
Beef rib steak (250 g), redwine sauce, tartufata potato gratin

Filet de bar aux légumes racines, crème de caviar de hareng fumé
Seabass filet with root vegetables, smoked herring caviar cream

Tagliatelles fraîches au homard (100g) à l'armoricaine et tétragone
Fresh tagliatelle pasta with lobster (100g), armoricaine sauce and tetragona

Filet de veau aux morilles et racines d'hiver
Veal filet with morels and root vegetable

38€

34€

65€

41€

FROMAGES

Brillât savarin truffé, mesclun de pousses
Truffled Brillat Savarin cheese, mesclun salad

12€

DESSERTS

24/12 Trio chocolaté de Noël
Déclinaison de sphère au chocolat lait, blanc et noir
Chocolate trio - Milky, white and black chocolate sphere

25/12 Bûches de Noël
Christmas Log

AUX TRUFFES !

L'omelette aux truffes
Black truffled omelet

Salade d'hiver à la truffe, magret fumé, foie gras et œuf poché
*Winter salad with truffle, smoked duck breast,
duck foie gras and poached egg*

Supplément truffe sur votre plat (5 grammes)
Black truffle extra with your dish (5 grams)

41€

42€

39€