

MARDI 24 DÉCEMBRE 2024 – MENU DE NOËL

MENU - 200€

Collection de canapés

Selection of Canapés

**Raviole ouverte de champignon sauvage et sauce périgueux,
jaune d'œuf confit et émulsion au vin Jaune**

*Open Wild Mushroom Raviolo with Périgueux Sauce,
Confit Egg Yolk, and Yellow Wine Emulsion*

Saint Jacques rôtie et caviar osciètre, risotto de topinambour et crème légère

Seared Scallop and Oscietra Caviar, Jerusalem Artichoke Risotto and Light Cream

Volaille de Bresse, céleri confit, truffe noire et sauce Albufera

Bresse Chicken, Confit Celery, Black Truffle, and Albufera Sauce

Interlude acidulé

Citrus Interlude

Pomme confite au caramel beurre salé et glace vanille sarrasin

Caramelized Apple with Salted Butter Caramel and Buckwheat Vanilla Ice Cream

Déclinaison des treize desserts Provençaux

The thirteen provençal desserts

Fromage truffé, salade de mâche et condiment de coing 22€

Truffled cheese, aragula salad, quince condiment 22€

MENU - 300€

Collection de canapés

Selection of Canapés

**Foie gras poché, bouillon infusé au gingembre,
Brioche moelleuse et beurre de champignons et truffe noire**

*Poached Foie Gras, Ginger-Infused Broth,
Brioche and Black Truffle Mushroom Butter*

La Saint Jacques en anémone, beurre thaï et huile de capucine

Scallop Anemone, Thai Butter and Nasturtium Oil

Turbot rôti, tombée de salade frisée et purée de topinambour, vinaigrette chaude

Roast Turbot, Warm Frisée, Jerusalem Artichoke Purée, and Warm Vinaigrette

Pigeon rôti sur coffre, déclinaison de betterave rouge, cassis et jus corsé

Roast Pigeon on the Bone, Red Beet medley and Blackcurrant, with rich Jus

Interlude acidulé

Citrus Interlude

Mousse tiède au chocolat dans un nid de gavotte et crème glacée à la truffe noire

Warm Chocolate Mousse in a Gavotte Nest, Black Truffle Ice Cream

Fromage truffé, salade de mâche et condiment de coing 22€

Truffled cheese, aragula salad, quince condiment 22€