



CHRISTMAS EVE DINNER

Mardi, 24 décembre 2024
Tuesday, 24th December 2024

Menu 90€

CANAPÉS

Blinis saumon fumé
Espuma de pomme de terre truffée

*Smoked salmon blinis
Potato and truffle espuma*

AMUSE-BOUCHE / APPETIZER

Délicate royale de courge et sot-l'y-laisse confit au jus
Squash Royale, confit chicken oyster

ENTRÉE / STARTER

Nos gnocchis diablement truffés et jeunes pousses d'épinard
Homemade truffled gnocchi with spinach

PLAT / MAIN COURSE

Filet de bœuf à la braise façon Rossini
Grilled beef fillet Rossini style

OU / OR

Loup de méditerranée, caviar osciètre et jus d'une marinière
Mediterranean sea bass, osciètre caviar, marinière jus

DESSERT

Buchette au gianduja et citron yuzu
Gianduja & yuzu buchette





CHRISTMAS LUNCH

Mercredi, 25 décembre 2024
Wednesday, 25th December 2024

Menu 75€

AMUSE-BOUCHE / APPETIZER

Tarte fine aux champignons des bois et écumes de persil

Wild mushroom tart with parsley foam

ENTRÉE / STARTER

Texture d'artichauts, copeaux de foie gras et noisettes caramélisées

Textures of Artichoke, foie gras & caramelized hazelnuts

PLAT / MAIN COURSE

Pavé de biche, condiment airelles et poire rôtie

Seared deer, cranberry condiment & roasted pear

OU / OR

Saint-Jacques snackées, choux multicolores et orange

Pan fried scallops, multicolored cauliflower, orange

DESSERT

Eventail d'agrumes au chocolat blanc doré

Variations of citrus fruits, toasted white chocolate

