



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

