

# Déjeuner de Noël

Dimanche 25 décembre

90€ \* / 45€ \*\*

## MENU

---

### AMUSE-BOUCHE

Tartare de noix de Coquille Saint-Jacques,  
céleris rave et pomme verte au citron vert  
*Scallops tartare, celeriac and green apple with lime*

### FOIE GRAS

Terrine maison de foie gras de canard des Landes mi-cuit,  
fine gelée au Sauternes, toast de pain brioché  
*Homemade duck foie gras terrine, fine Sauternes jelly, brioche toast*

### PAVÉ DE BAR

Cuit sur la peau, purée légère de panais aux langoustines grillées,  
émulsion champagne brut  
*Seabass cooked on the skin, light parsnip purée with grilled langoustine,  
champagne foam*

### TRADITIONNEL CHAPON FARCI

Eclat de châtaigne, noisettes caramélisées,  
embeurré de choux vert, jus de volaille truffé  
*Traditional stuffed capon, chestnuts, caramelised hazelnut,  
buttered green cabbage, truffled poultry jus*

### FROMAGES\*\*\*

Chariot de fromage affinés de la Maison Pellegrini  
*Cheese trolley from Maison Pellegrini*

### DESSERTS

Fine gelée de vin chaud,  
glace aux quatre épices, croustillant de pain d'épice  
*Fine mulled wine jelly, four spice ice cream, gingerbread crisp*

Sur la route du cacao

*On the cocoa road*

\*Tarif unique par personne, hors boissons

\*\*Tarif unique par enfant, hors boissons

\*\*\* Supplément 20€ par personne