

## Menu de Noël 2014



**Velouté de topinambours,**  
lard paysan et fritures de peau

**Velouté of jerusalem artichoke, smoked pork belly and fried skins**

**Langue de bœuf croustillante et noix de saint jacques grillées,**  
mesclun à l'huile de truffe

**Crispy beef tongue and grilled scallops, mesclun salad with truffle oil**

**Médailles de lotte,**  
croquettes de pommes, purée de carottes et cèleri, beurre blanc au champagne

**Medaillon of monkfish, apple croquette, carrots and celery root puree, champagne beurre blanc**

**Trou normand**

**Calvados and apple sorbet**

**Chapon fermier en deux façons,**  
mini légumes glacés et pommes de terre fondantes

**Stuffed free Range capon cook in two ways, glazed vegetables, and fondant potatoes**

**Brillat savarin truffé**

**Truffed brillat savarin**

**Traditionnelle bûche de Noël de notre Chef Pâtissier**

**Traditional Christmas log from our Pastry Chef**



**72€ par personne  
enfant 36€**