

# Menu Noël

24 décembre 2015



*VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR, FRITURE DE PEAU*

*JERUSALEM ARTICHOKES SOUP, SKIN CHIPS*

*CROMESQUIS DE QUEUE DE BŒUF ET FOIE GRAS*

*OXTAIL AND FOIE GRAS CROQUETTES*

*FILET DE SAINT PIERRE GRILLÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA VANILLE, BEURRE À L'ORANGE*

*GRILLED JOHN DARY FISH FILLET, VANILLA PUREE, ORANGE BUTTER SAUCE*

*TROU NORMAND*

*CALVADOS AND APPLE SORBET*

*SUPRÊME DE CHAPON FERMIER, LÉGUMES GLACÉS ET POMMES FONDANTES*

*STUFFED FREE RANGE CAPON, GLAZED VEGETABLES AND FONDANT POTATOES*

*BRIE AU LAIT CRU À LA TRUFFE D'ÉTÉ*

*UNPASTEURIZED BRIE CHEESE WITH SUMMER TRUFFLE*

*LA TRADITIONNELLE BÛCHE DE NOEL*

*THE TRADITIONAL CHRISTMAS YULE LOG CAKE*