

Menu du réveillon de Noël

Christmas Eve Dinner

Crème de Potimarron et Huître pochée
Pumpkin creamy Soup and poached Oyster

~

Foie Gras confit aux Poivres du Monde
Confit of Foie Gras with Worldwide Pepper flavors

~

Turbo en croûte de beurre, Carottes au Gingembre et sauce aux Aromates
Salt Crust Turbo, Carrots with Ginger and Aromatic Herb sauce

~

Trou normand
Sorbet Granny smith et Calvados
Green apple sorbet with Calvados

~

Suprême de Chapon farci à la Truffe, Légumes glacés et Pommes Anna
Free range Poulard morel and yellow wine from jura, and Wheat risotto from Savoie

~

Brie au Lait cru à la Truffe d'Été
Brie Cheese stuffed with black Truffles and Young leaves lettuce

~

Bûche de Noël
Christmas Log

Prix : 84 € — Enfants -12 ans : 38 €

Possibilité d'Accords Mets et Vins 45 € - *Wine pairing on request* 45 €