

# 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  
*Capon Supreme stuffed with Truffle, glazed Vegetables and Pommes Anna*

~

Brie au Lait cru à la Truffe d'Été  
*Brie Cheese and summer Truffle*

~

Bûche de Noël  
*Christmas Log*

Prix : 84 € — Enfants -12 ans : 38 €

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