



Menu de Noël

Servi au dîner du 24 Décembre et au déjeuner du 25 Décembre 2023

120€ par personne (hors boissons)

L'amuse-bouche du Chef

Les Langoustines

Rôties, risotto de céleri au vin jaune, vieux parmesan, émulsion citron et jus au safran

Entrée

Le Bar de Méditerranée

En deux façons, carpaccio au zeste de combava, caviar Oscietre, jeunes pousses aromatiques et saisi à la flammes, chou-fleur rôti aux épices, condiment à la mangue

Poisson

Le Skrei

Saisi doucement, crème de panais à l'orange, palourdes au vin jaune et côte de blettes caramélisées, jus d'arêtes

Viande

La Pintade fermière

Contisée à la truffe noire, pleurote poêlée aux herbes, pommes de terre grenailles confites dans un jus corsé, condiment citron

La sélection de fromage en supplément 21€

Douceur sucrée

La Bûche

Crousti fondant de marron parfumé à la vanille, impériale d'orange gingembre, éclats de châtaignes acidulées.