

## MENU DE NOËL

Servi au dîner du 24 et au déjeuner du 25 Décembre 2024  
*Served at dinner on December 24th and at lunch on December 25<sup>th</sup>, 2024*

**140 Euros hors boissons – 4 plats**  
**140 Euros, excluding drinks**

- L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF / *THE CHEF'S APPETIZER* -

**Le Tourteau / Crab**

Maki de radis noir, Granny Smith,  
Caviar Oscière et tuile croustillante.

*Black radish maki, Granny Smith, Osetra caviar and crispy tuile.*

- ENTREE / *STARTER* -

**Les Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc / Scallops from Saint-Brieuc's bay**

Rôties, beurre aux algues, topinambour,  
lard de Noir de Bigorre.

*Roasted, seaweed butter, Jerusalem artichokes, Noir de Bigorre bacon.*

- POISSON / *FISH* -

**Le Saint-Pierre / John Dory fish**

Saisi doucement, beurre blanc à la sarriette, salsifis rôtis,  
grenade et champignons des bois.

*Seared, savory white butter sauce with savory, roasted salsify,  
pomegranate and wild mushrooms.*

- VIANDE / *MEAT*-

**Le Chapon Fermier / Farm Capon**

Le suprême contisé à la truffe, crème de maïs grillé, vin jaune,  
poireaux braisés au citron, jus corsé.

*Supreme stuffed with truffle, grilled corn cream, yellow wine,  
leeks braised with lemon, full-bodied juice.*

- FROMAGE / *CHEESE* -

En supplément / *Additional cost* – 21€

**Chariot de Fromages de chez Emily à Eygalières.**

*Cheese cart from Chez Emily in Eygalières.*

- DESSERT / *DESSERT* -

**La Buche / Yule log cake**

Biscuit cookies aux noix, confit de poire parfumé citron vert,  
mousse allégée Guanaja 70%, croustillant praliné sorbet Williams.

*Walnut cookie, pear confit flavored with lime,  
Guanaja 70% light mousse, crispy praline with Williams sorbet.*

*Tarifs nets TTC / Net prices VAT included*