



Menu de la Saint-Étienne, le vendredi 26 décembre midi & soir

58,00 €

Amuse-bouche

Entrées

Foie gras maison, chutney de fruits rouges, brioche tiède
Velouté de potimarron et son foie gras poêlé
Assiette gourmande : foie gras, magret fumé, saumon fumé
Gravlax de saumon Bømlo et pickles de légumes

Plats

Filet de bœuf, sauce Grand Veneur, légumes en accord, frites maison
Suprême de chapon farci, jus corsé, purée de Vitelottes
Ris de veau, sauce aux morilles, légumes du moment
Saint-Jacques rôties, risotto de fenouil au gingembre et potimarron confit

Desserts

Sapin de Noël : biscuit croquant au riz soufflé, chocolat Valrhona Guanaja, insert cerise griotte
Trompe-l'œil « La Cacahuète »
Trompe-l'œil « Le Citron »
Millefeuille croustillant, vanille-butternut, parfum fève de tonka