



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 Børnlo 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