LE CERCLE DE MONTAIGN&

RÉVEILLON DE NOËL

Menu unique au tarif de 185€ par personne, servi le 24 décembre au dîner.

LE SAINT-PIERRE
Mariné aux feuilles de mandarinier, écume de géranium rosat,
chou romanesco & caviar

LE FOIE GRAS FUMÉ
En raviole, lait infusé à la camomille, topinambour confit & truffe noire

LA BARBUE
Farcie au homard bleu, écume aux feuilles de sakura
& crème de carotte à l'Angostura

LA PINTADE CHAPONNÉE
Gnocchi aux cèpes, purée de persil racine
& jus corsé à la vanille

LE COING
En sorbet, infusion de romarin & praliné au sarrasin

LE CHOCOLAT MAYAN RED 70 %
En namelaka, sorbet kumquat,
sablé au grué de cacao & sauce chocolat-whisky

Prix net, service compris.

LE CERCLE DE MONTAIGN&

CHRISTMAS MENU

A set menu will be served for dinner on 24th December at €185 per person.

JOHN DORY
Marinated with mandarin leaves, rose geranium foam, Romanesco cauliflower and caviar

SMOKED FOIE GRAS
Raviolo, chamomile-infused milk, confit Jerusalem artichoke and black truffle

BRILL
Stuffed with blue lobster, sakura leaf foam and carrot cream with Angostura bitters

GUINEA FOWL CAPON
Porcini mushroom gnocchi, parsley root purée and rich vanilla-scented jus

QUINCE SORBET
Rosemary infusion and buckwheat praline

70% MAYAN RED CHOCOLATE NAMELAKA
Kumquat sorbet, cocoa nib shortbread and chocolate-whisky sauce

Price includes service.