



Menu NOËL



Amuse - Bouche

Langoustine Flambée et Velouté de Potimarron
Flambée Langoustine with Cream of Butternut Squash Soup

75€

Entrée - Starter

*Foie Gras Poêlé Accompagné d'une Fricassée
de Champignons et d'une Émulsion au Cidre*

*Pan-Fried Foie Gras Served with Mushroom
Fricassee and Cider Emulsion*

Plat - Main Course

*Rôti d'Omble Chevalier Accompagné d'une Compotée de Rhubarbe
et Fenouil, et d'une Émulsion à l'Oseille et au Sapin*

*Roasted Arctic Char Served with Rhubarb and Fennel Compote,
Sorrel and Fir Emulsion*

Ou - Or

*Magret de Canard Rôti Accompagné d'un Gratin de Pommes de Terre
à la Truffe et de Légumes en Tempura*

*Roasted Duck Breast Served with Truffle
Potato Gratin and Tempura Vegetables*

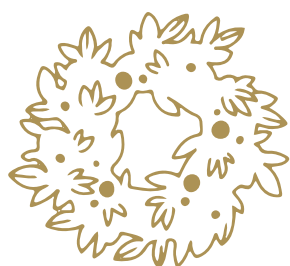
Fromage - Cheese

*Mousse de Fromage aux Fines Herbes Accompagnée
d'une Tartine de Pain de Campagne*

Herb Cheese Mousse Served on Toasted Country Bread

Dessert

Sphère Surprise au Chocolat
Chocolate Surprise Sphere





Menu ★ NOËL ★ enfant

40€

Entrée - Starter

*Bouchée à la Reine au Jambon et aux Champignons
Ham and Mushroom Vol-au-Vent*

Plat - Main Course

*Pavé de Saumon Grillé,
Frites de Patates Douces et Fagot de Haricots Verts
Grilled Salmon Fillet, Sweet Potato Fries
and Green Bean Bundle*

Ou - Or

*Suprême de Volaille, Sauce Crème,
Gratin Dauphinois et Fagot de Haricots Verts*

*Chicken Supreme with Cream Sauce,
Gratin Dauphinois and Green Bean Bundle*

Dessert

*Bûche au Chocolat
Chocolate Yule Log*