



MENU DE NOËL

65.

AMUSE-BOUCHE

TARTELETTE VÉGÉTALE DE SAISON

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, FRAÎCHEUR DE CLÉMENTINE,
POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR

OU

ŒUF PARFAIT À 63 °C, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE,
CÉLERI-RAVE, TRUFFE NOIRE (V)

PLATS

RISOTTO CRÉMEUX, NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES,
BEURRE VANILLÉ, DÉCLINAISON DE BUTTERNUT, TRUFFE NOIRE

OU

RISOTTO CRÉMEUX, BUTTERNUT RÔTI ET CONFIT, VIEUX PARMESAN,
TRUFFE NOIRE (V)

OU

BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE, FARCE AU FOIE GRAS ET
ÉCLATS DE PISTACHE, MOUSSELINE DE CÉLERI-RAVE,
ÉMULSION AU VIN JAUNE

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERTS

CABOSSE DE CACAO, MOUSSE AU CHOCOLAT, PRALINÉ CROQUANT À
LA NOISETTE, CAFÉ ET FLEUR DE SEL, GLACE NOISETTE

OU

CITRON, FINANCIER AMANDE-CITRON, CRÉMEUX BERGAMOTE
ET POIVRE TIMUT, CRÈME DE CITRON JAUNE, MANDARINE ET
KUMQUAT CONFITS

