Le Noël
de la VILLA
FLORENTINE

LE RÉVEILLON DE NOËL
MENU EN 6 TEMPS

LE TOURTEAU DE CASIER
main de bouddha, choux-fleurs et velours de tourteau

LES ENDIVES & LA TRUFFE NOIRE
juste rôties et caramélisées, salades amères, jus végétal au plantain

LE SANDRE & LE CAVIAR DE LA MAISON STURIA
déclinaison de choux, sauce au beurre de berce

LA POULARDE DE LA FERME DES CATTIERS
sabayon de vin jaune, cerfeuil tubéreux et jus truffé

L'ABONDANCE
coing et safran

LE CHOCOLAT XOCO
sarrasin et crème crue à la vanille

220€ par personne hors boissons
accords mets & vins disponible sur demande

Le Noël
de la VILLA
FLORENTINE

CHRISTMAS EVE DINNER
6 COURSES MENU

SPIDER CRAB
buddha's hand citrus, cauliflower and velvet sauce

CHICORY & BLACK TRUFFLE
simply roasted and caramelised, bitter leaves, plantain-infused vegetable jus

PIKE-PERCH & STURIA CAVIAR
cabbage variation and hogweed butter sauce

POULARDE FROM THE CATTIERS FARM
yellow wine sabayon, tuberous chervil and truffle jus

ABONDANCE CHEESE
quince and saffran condiment

XOCO CHOCOLATE
buckwheat and vanilla crème fraîche

€220 per person, excluding beverages.
wine pairings available upon request.