

Menu Noël 2018

105 € prix fixe

105 € Set price

Amuse – bouches

Appetizers

Entrées/ Starters

Foie gras de canard maison, pain bio toasté chutney orange et pomme.
Homemade duck foie gras, bio toasted bread, orange and apple chutney.

Saumon bio mariné au Ponzu, pousses de betteraves rouges, salicornes, salade mesclun et concombre.
Bio marinated salmon with Ponzu beetroot leaves, glasswort, mesclun salad and cucumber.

Velouté de potimarron, noix de Saint-Jacques, oignons frits, ciboulette thaï.
Cream of pumpkin soup, scallops, fried onions, thai chives.

Vitello tonnato, fines tranches de veau, sauce thon, anchois et câpres, huile d'olive bio et roquette.
Vitello tonnato, thin slices of veal, tuna sauce, anchovies and capers, bio olive oil and arugula.

Plats/ Main Courses

Saint-Jacques à la plancha, émulsion saté et riz vénéré.
Grilled scallops, sate emulsion and black rice.

Cabillaud vapeur, tagliatelles crémeuses et émulsion crustacés.
Steamed codfish, crustaceans creamy emulsion and tagliatelle pasta.



Filet de canette grillé, purée de potimarron, shiitake et shimeji poêlés.
Grilled fillet of duckling, mashed potimarron, shiitake and shimeji mushrooms fried.

Belle côte de veau origine France, sauce morilles et pommes grenailles.
Nice french veal chop, morel mushroom sauce and potatoes.

Trilogie de ravioles végétariennes, parmesan, ricotta, poivrons, courgettes, carottes et bouillon de légumes.
Trilogy of vegetarian ravioli, parmesan, ricotta, peppers, zucchini, carrots and vegetable broth.

Fromage / Cheese

Brie de Meaux truffé
Brie de Meaux truffled

Dessert / Dessert

La bûche du père Noël faite maison
Homemade santa's log.

Les mets servis peuvent être adaptés et modifiés selon les restrictions alimentaires ou les allergies des convives.

All dishes can be modified on request according to dietary requirements and allergies.