



MENU DEJEUNER NOËL 2022

63€ entrée + plat + dessert

52€ entrée + plat ou plat + dessert

AMUSE BOUCHE

Mi-cuit de saumon aux baies de timur, vinaigrette aux huîtres



ENTRÉE

**Quenelles de St-Jacques, tombée de poireaux,
sabayon champagne et citron vert**

Ou

Ballotin de caille et foie gras, vinaigrette à l'huile de truffe

Ou

**Œuf basse température, espuma de champignons au lait d'amande,
pralin amande**



PLAT

Lotte parfumée au curry du Bengal, chorizo ibérique et épeautre aux fruits secs

Ou

Tournedos de canard fermier, chartreuse de légumes, sauce aigre douce

Ou

**Cabillaud cuit à la vapeur d'algues, légumes racines au beurre de baratte,
Crème homard bleu**



DESSERT

Fondant à la crème de marron, salade d'orange sanguine et sorbet mandarine

Ou

Bûchette chocolat, griottes

Ou

Plateau de fromages affinés par Bordier

Sous réserve de modification des produits en fonction des arrivages (sans préavis)