

Le Menu de Noël ou à la carte !

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 78

MENU ENFANT (-12 ANS)
OFFERT POUR 2 MENUS ADULTES

Nos entrées

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY AUX FIGUES 28

Semi-cooked duck foie gras with fig chutney

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE BIO, CRÈME ACIDULÉE 30

Organic Scottish smoked salmon with sour cream

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES & TRUFFE NOIRE 30

Scallop carpaccio with black truffle

TARTARE DE DAURADE, MANGUE YUZU 28

Sea bream tartare with mango and yuzu

6 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 22

6 Fines de Claire oysters No. 3

Nos Plats

FOIE GRAS POÊLÉ, POMMES CARAMÉLISÉES & RAISINS, SAUCE VERJUS 36

Seared foie gras with caramelized apples & grapes, verjuice sauce

VOLAILLE JAUNE AUX MORILLES, PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON 35

Yellow poultry with morel mushrooms and homemade mashed potatoes

BAR SAUVAGE RÔTI, CHAMPIGNONS DES BOIS 42

Roasted wild sea bass with wild mushrooms

SAINT-JACQUES DORÉES, PURÉE DE CÉLERI & POMMES GRANNY SMITH 42

Seared scallops with celery purée and Granny Smith apples

FILET DE BŒUF ROSSINI, PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE 48

Beef fillet Rossini with truffled mashed potatoes

Nos Fromages & Desserts

BRIE TRUFFÉ 20

Truffled brie cheese

MONT-BLANC 22

Mont-Blanc pastry

VACHERIN CONTEMPORAIN MANGUE & PASSION 21

Mango & passion French Meringue ice cream cake

SALADE DE FRUITS AUX AGRUMES 20

Citrus fruit salad

PALET CHOCOLAT GRAND CRU AU PRALINÉ NOISETTE 22

Grand cru chocolate disc with hazelnut praliné