MENU DE NOËL

Bouchées apéritives

Le saumon
Cœur de saumon légèrement fumé,
courge Doubeurre lactofermentée, mousseline
à la baie rose et œufs de brochet Petrossian.

Le foie gras
Foie gras de canard cuit en brioche,
velouté de mâche, pickles d'endive et jus
de canard aux quatre épices, légèrement acidulé.

Le chapon
Filet de chapon noir d'Astarac en demi-deuil,
légumes racines, truffe Mélanosporum
et sauce suprême truffée.

Rafraîchissement

Notre vision du Mont-Blanc
Désucré, mais toujours aussi gourmand.

Mignardises

Menu : 95€
Accord mets et vins 55 €