



LE JOUR DE NOËL

79€ PAR PERSONNE - HORS BOISSONS

Amuse-bouche

TARTELETTE AU COMTÉ AFFINÉ 18 MOIS, PICKLES DE GIROLLES
ET CROUSTILLANT DE TOPINAMBOUR

Le saumon

SAUMON FUMÉ MAISON, CIMA DI RAPA, ÉCUME DE YAOURT
CARAMÉLISÉ ET GRANOLA DE PISTACHES

Les gambas

GAMBAS SNACKÉES, BEURRE DE SHIITAKÉ, SALADE D'HERBES,
CAROTTES DES SABLES MARINÉES ET BOUILLON DE CITRONNELLE

OU

Le veau

FILET DE VEAU RÔTI, MOUSSELINE DE CÉLERI, CHAMPIGNONS DES BOIS
ET ÉCLATS DE NOISETTES.

Le bonhomme de neige

MOUSSE LÉGÈRE À LA NOIX DE COCO, RENFERMANT UN CŒUR MANGUE
ET FRUIT DE LA PASSION, POSÉE SUR UN BANANA BREAD



Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.
Origine des viandes et poissons : France. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the team.
Origin of the meat and fish : France. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

