

Menu Noël 2018

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2018

120€/PERS.
incluant une coupe de Champagne

Amuse Bouche

Coquille Saint-Jacques, beurre monté à l'ail noir

Entrée

Œuf mollet frit, achards de palmiste rouge
aux épices satay

Poisson

Pavé de légine au jambon Bellota,
émulsion fruit de la passion

Viande

Pithiviers de canard, foie gras, chou,
jus à la truffe et au galabé

Dessert

Bûche de Noël

Boissons

Eaux d'Iloha, café ou thé