

# Menu de Noël

Dîner du 24 décembre 2020

---

130€/pers.

## *Amuse Bouche*

Servi avec une coupe de champagne  
Zourite travaillé comme un fromage de tête au foie gras, sauce civet

## *Entrée*

Chouchou acidulé au curcuma frais,  
légumine fumée et pickles de chouchou

## *Poisson*

Demi-langouste des TAAF flambée au rhum Savanna,  
jus de langouste à la cardamome verte et palmiste rouge au lait de coco

## *Viande*

Filet de cerf rôti, pralines au curcuma,  
légumes glacés au jus

## *Dessert*

Bûche des sous bois  
Biscuit chocolat, ganache montée gianduja, croustillant noisette,  
morilles et caramel aux morilles

## *Café et mignardises*

## *Boissons*

Eaux d'Iloha plate et pétillante