LE Menu DE NOËL

MENU TROIS PLATS
THREE-COURSE MENU **45,00€**

Entrées STARTERS

Gravlax de lotte à la betterave rouge, sauce moutarde à l'ancienne, fenouil croquant (6-8-10)
Monkfish gravlax with beetroot, old-fashioned mustard sauce, and crunchy fennel

Foie gras de canard mi-cuit, chutney maison, brioche toastée (1-5-10-11)
Semi-cooked duck foie gras, homemade chutney, toasted brioche

Velouté de cèpes, éclats de châtaignes, confit de butternut
Cream of porcini mushroom soup with chestnut pieces and butternut squash confit

Plats MAIN COURSES

Filet de dorade Sébaste snackée, vierge citron olive, déclinaison de potimarron (8-10-11)
Seared red seabream fillet, with a lemon and olive sauce, served with a selection of pumpkin dishes

Magret de canard poêlé, beurre d'orange anisé, pomme de terre grenaille rôties et cèpes bouchon (10)
Pan-fried duck breast, orange and aniseed butter, roasted baby potatoes and whole porcini mushrooms

Cèleri boule comme un risotto, cèpes poêlées (4)
Celery root risotto, pan-fried porcini mushrooms

Dessert DESSERT

Mont Blanc de Noël, Chantilly et crème de châtaignes (5-10)
Christmas Mont Blanc, Chantilly cream and chestnut cream

Cookie de Noël vegan, fruits secs torréfies, sauce chocolat au caramel, sorbet orange sanguine (1-2-13)
Vegan Christmas biscuit, roasted dried fruit, chocolate caramel sauce, blood orange sorbet

Allergènes ALLERGENS

1 - Gluten
2 - Fruits à coque | Nuts
3 - Crustacés | Crustaceans
4 - Céleri | Celery
5 - Œufs | Eggs
6 - Moutarde | Mustard
7 - Lupin
8 - Poisson | Fish
9 - Soja | Soybeans
10 - Lait | Milk
11 - Sulfite | Sulphite
12 - Sésame | Sesame seeds
13 - Arachides | Peanuts
14 - Mollusques | Molluscs
Végan | Vegan

Prix nets en euro TTC service inclus | *Net prices, taxes and service included*
Canard né, élevé abattu France | *Duck born, raised and slaughtered in France*