MENU DE NOËL

58€

AMUSE-BOUCHE : GOUGÈRE À L'EMMENTAL · EMMENTAL CHEESE GOUGÈRE

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD AU MAGRET FUMÉ – COMPOTÉE POMMES ET FIGUES
Duck foie gras with smoked duck breast, apple and fig compote

SOUPE À L'OIGNON EN CROÛTE FEUILLETÉE ET BEURRE TRUFFÉ – BEAUFORT, EMMENTAL ET COMTÉ
Onion soup in a puff pastry crust with truffle butter, Beaufort, Emmental and Comté

BRIOCHE PERDUE FAÇON ŒUF MEURETTE, CHAMPIGNONS, LARDONS, CROÛTONS ET SAUCE MARCHAND DE VIN
Meurette-style French toast brioche, mushrooms, bacon, croutons and red wine sauce

PLATS

FILET DE BŒUF ROSSINI – TOAST, SAUCE ÉCHALOTE ET COMPOTÉE
Beef fillet Rossini, toast, shallot sauce and compote

CORDON BLEU DE VOLAILLE, JAMBON BLANC, ABONDANCE – JUS À LA TRUFFE
Chicken cordon bleu, white ham, Abondance cheese, truffle jus

SAINT-JACQUES SNACKÉES – CRÈME DE BUTTERNUT, POMMES DAUPHINE, VIERGE À LA POMME ET NOISETTES TORRÉFIÉES
Seared scallops, butternut cream, pommes dauphine, apple and toasted hazelnut vierge

LIEU JAUNE – CURRY AUX MOULES DE BOUCHOT – POIREAUX GRILLÉS
Pollock, bouchot mussel curry, grilled leeks

DESSERTS

MI-CUIT AU CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT DULCEY – ÉCLATS CROUSTILLANTS – GLACE VANILLE
Chocolate fondant, Dulcey chocolate sauce, crispy crumble, vanilla ice cream

MONT ROSE : MERINGUE – SORBET CASSIS – CHANTILLY ET CRÉMEUX PRALINE ROSE
Mont Rose: meringue, blackcurrant sorbet, whipped cream and pink praline crémeux

BABA AU RHUM ET CHANTILLY MASCARPONE – FRUITS DE SAISON
Rum baba, mascarpone whipped cream, seasonal fruits

☆☆☆

MENU ENFANT

25€

SUPRÊME DE POULET À LA CRÈME & POMMES FRITES

Chicken supreme with cream sauce & French fries

MI-CUIT AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE

Chocolate fondant with vanilla ice cream

À TOI DE COLORIER !

