

Menu de Noël

59€

Cocktail de Noël accompagné de ses canapés de langoustine en kadaïf, tartare de coquillages & clémentines fumées au romarin et verrine de potimarron

Entrée



Foie gras en trois façons, pain d'épices et son coulis mangue épicé

Foie Gras 3 ways : terrine, creamy mousse & pan-fried foie served with a spicy mango coulis and gingerbread



Saint Jacques snackées, légumes croquants et leur jus de crustacés, servies en coquille

Pan fried scallops with winter vegetable tagliatelle & a shellfish jus, served "en coquille"



Cromesquis de Brie de Meaux truffé et son mesclun

Breaded croquette of truffled Brie de Meaux with dressed leaves

Plat



Suprême de pintade rôti, farce aux marrons & champignons 'trompette de la mort' avec son jus de volaille

Roasted supreme of guinea fowl, stuffed with chestnuts & black trumpet mushrooms with a herby jus



Filet de Turbot rôti au Champagne, servi avec ses légumes anciens et sa sauce Champagne

Fillet of Turbot roasted in Champagne served with heritage vegetables and a Champagne sauce



Wellington de légumes d'hiver avec sa purée de panais et son jus

Winter vegetable wellington served with a parsnip purée and herby vegetable jus

Le chariot de fromages et sa salade verte
A selection from the cheese trolley with dressed leaves

Dessert



Lingot d'or, croustillant aux gavottes surmonté d'une mousse chocolat au lait, une ganache chocolat blanc & glaçage au chocolat noir

The Gold Ingot, crunchy gavotte biscuit topped with a milk chocolate mousse, white chocolate ganache & dark chocolate glaze



Boule de neige chocolat blanc & citron acidulé

White chocolate and zesty lemon snowball

Café & mignardises





Menu du jour de Noël 59€

Cocktail de Noël & canapés:

Langoustine en kadaïf : queue de langoustine enroulée dans des kadaïf (nouilles fines turques) et frite

Tartare de coquillages (couteaux, palourdes, huîtres) & clémentine fumée au romarin (en brunoise)

Verrine de potimarron : velouté chaud au potimarron, châtaignes et huile de truffe

Entrée

- Foie gras en trois façons : cuit au torchon, foie gras poêlé et mousse légère, tranches chauffées et crumble de pain d'épices (boulangerie) et son coulis mangue épicé
- Saint Jacques snackées à la plancha, légumes croquants finement coupés à la mandoline (carotte, panais, chou-fleur de couleur, mini navet), jus de crustacés, servies en coquille
- Cromesquis de Brie de Meaux truffé, Brie de Meaux (AOC produit en Ile de France, lait cru) à la Truffe en boule, couverte de chapelure et frite. Servi avec mesclun.

Plat

- Suprême de pintade rôti, farce aux marrons & champignons 'trompette de la mort' avec son jus de volaille (aromates dans le jus) servi avec un gratin Dauphinois aux cèpes
- Filet de Turbot rôti au Champagne (avec sel & poivre), servi avec ses légumes anciens (topinambour, carottes, pané, chou romanesco, navets), sauce Champagne (basé sur Beurre blanc : beurre, crème, Champagne)
- Wellington de légumes d'hiver (spécialité culinaire anglaise, à l'origine Boeuf wellington, filet de bœuf enroulé dans pâte feuilletée) avec sa purée de panais et son jus aux aromates

Le chariot de fromages et sa salade verte

Dessert

- Lingot (forme rectangulaire) chocolaté, croustillant aux gavottes (biscuit de crêpe dentelle créée en 1886 à Quimper, Bretagne) surmonté d'une mousse chocolat au lait, une ganache chocolat blanc et un glaçage au chocolat noir
- Boule de neige chocolat blanc & citron acidulée : cœur de gelée au citron acidulé, crème au citron légère, coque chocolat blanc, meringue flambée sur assiette, morceaux de meringue croustillants par dessus

Café & mignardises