

Menu de Noël



AMUSE BOUCHE

Carpaccio de daurade, pomme Nashi, chantilly fumée
Sea bream carpaccio, Nashi apple, smoked whipped cream

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques rôties,
polenta grillée & émulsion à l'estragon
Roasted scallops, grilled polenta & tarragon emulsion

PLAT

Suprême de poularde au jus truffé, purée de potiron,
poêlée de cèpes & émulsion champignons
Poularde supreme with truffle gravy, pumpkin mash,
ceps stir fry & mushroom emulsion

FROMAGE

Brie de Meaux à la truffe & confit de griottes
Brie cheese with truffles & candied Morello cherries confit

DESSERT

Bûche de Noël
Yule log