



REVEILLON DE NOËL
LUNDI 24 DECEMBRE 2018

Soupe d'artichaut

*escalope de foie gras, émulsion à la truffe
brioche au beurre de truffe*

**

Ravioles de langoustines

*bouillon des pinces au gingembre
infusé aux bâtons de citronnelle et coriandre*

**

Sole côtière

*farcié aux girolles, biscuit de persil plat,
sucs des arêtes à peine crévés au vin jaune*

**

Dinde fermière

*beurre de truffe noire sous la peau, rôtie en cocotte
purée de butternut aux noisettes*

**

Brie de Meaux

affiné aux fruits des mendiants

**

Bûches traditionnelles de Noël

400 €