



REVEILLON DE NOËL

DIMANCHE 24 DECEMBRE 2023

Foie gras de canard

Mariné au vieux Porto « mi-cuit » en terrine,
fruits d'hiver confits au pain d'épices.

Bar de ligne

Finement tranché en carpaccio, zestes de citron vert et huile d'olive,
tarama fumé et caviar Impérial de Sologne.

Noix de coquilles Saint-Jacques

Dorées à la plancha, gnocchis de pomme de terre au citron confit,
jus de persil plat au beurre de sarrasin.

Chapon fermier

Truffé sous la peau, rôti en cocotte, tourtière de céleri-rave et châtaignes,
jus de rôti truffé perlé à l'huile de livèche.

Brie de Meaux

Affiné à la truffe noire du Périgord,
pain de campagne grillé.

Bûche de Noël

Aux saveurs de vanille torréfiée.

495 €