

# MENU

# de Noël

## ENTRÉES

- Céviche d'espadon, lait coco, gingembre, citron vert
- Foie gras de canard mi-cuit, pomme agrumes corsés
- Sur une idée de maki, saumon, oeufs de truite, crabe, crème de vodka

## PLATS

- Suprême de faisan, éclats de noisettes, foie gras, sirop d'érable, Tatin de carottes
- Noix de st Jacques, Gewurztraminer, morilles, légumes du jardin d'hiver
- Pavé de veau fermier de l'Aveyron, confit de mendiants, patates douces, roti en croûte de graines sésames

## DESSERTS

- Bûchette chocolat, crémeux mandarine, grués de cacao, sorbet mandarine
- Paris Brest revisité passion, mangue, ananas, sorbet des îles
- Omelette Norvégienne, vanille, framboise et cassis

70,00€ TTC