

JOYEUX
NOËL

 **Christmas**
Menu

MERRY CHRISTMAS

AMUSE-BOUCHE

Huitre Perle Blanche en gelée de sudachi et caviar
White Pearl Oyster in sudachi jelly with caviar

ENTRÉE FROIDE - COLD STARTER

Carpaccio de langoustine, déclinaison de kiwis et
radis au pluriel
Langoustine Carpaccio, kiwi and radish variations

ENTRÉE CHAUDE - HOT STARTER

Raviole de boeuf confit, bouillon de cèleri
Braised Beef Ravioli with Celery Broth

PLATS - MAIN DISHES

Saint-Jacques dans sa coquille, truffes, purée de
choux-fleurs, écume de la mer
Scallop in its shell, truffles, cauliflower purée, sea foam

Coquelet braisé au vin rouge, fricassée de
champignons, crémeux d'épinard
*Braised young rooster in red wine, mushroom fricassée,
spinach cream*

PRE DESSERT

Granité d'agrumes
Citrus granita

DESSERT

Châtaignes confites au Rhum Ambré
Candied Chestnuts with Amber Rum

