



# MENU DE NOËL

*Dîner Mercredi 24 décembre*

*Menu : 90 € /pers*

*Menu avec accords, menu with pairing : 160€/pers*

*Huîtres pochées, fondue de poireaux  
et neige de Comté 36 mois. Poached oysters, leek fondue  
36-month-aged Comté cheese snow*



*Le parfum du jardin: Bouillon de légumes d'exception  
The scent of the garden: Exceptional vegetable broth*



*Saint-Jacques au caviar. Panna Cotta au chou-fleur  
Scallops with caviar. Cauliflower panna cotta*



*Volaille de Bresse caramélisée dans le jus, purée de céleri rave  
et sa farce aux châtaignes.  
Caramelized Bresse chicken, celeriac purée and chestnut stuffing*



*Fromages affinés de la Maison Xavier,  
Matured cheeses from Maison Xavier,  
Fromager Affineur Meilleur Ouvrier de France*



*Pavlova au citron vert et crème légère à la verveine  
Lime pavlova with light verbena cream*

*Pensez à réserver*

