

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 caramelisée 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