



Menu de Noël, 25 Décembre 2017

Dîner servi de 19h00 à 22h00

Christmas Menu, 25th December 2017

Dinner served from 7:00PM to 10:00PM

Amuse bouche

Velouté de butternut aux éclats de noisettes et son écume de pancetta.
Butternut cream with crumbled hazelnuts and pancetta foam.

Entrée

Foie gras poêlé au banyuls à la pomme granny smith et ses jeunes pousses de salade.
Pan-fried foie gras, granny smith and banyuls sauce with salad sprouts.

Plat de résistance

Magret de canard confit avec ses pommes de terre sarladaises, chips de vitelotte et sa crème à l'ail.
Duck breast with sarladaise potatoes, vitelotte crisps and garlic cream.

Dessert

Soufflé glacé au Grand Marnier avec sa figue au miel.
Grand Marnier iced soufflé and honey fig.



36 €*

* Prix par personne. Boissons en supplément.
* Price per person. Drinks are extra.

