



JOYEUX NOËL

MENU DE NOËL

SERVI LE 24/12 AU DÎNER & LE 25/12 AU DÉJEUNER

58 € (HORS BOISSONS)

Mise en bouche / *Appetizer*

Petites religieuses à la crème de poivrons jaunes et saumon Gravelax
/ Gravelax salmon & yellow pepper cream cookie

☆☆☆

Assiette de l'écaille

Trois huîtres « Fines de Claire n° 3 », cinq crevettes roses, cinq bulots,
quatre amandes et bigorneaux, pain Viking, mayonnaise et beurre demi-sel
/ Shellfish platter

*3 oysters 'Fines de Claire n° 3', 5 shrimps, 5 whelks, 4 sea almonds & winkles
Viking bread, mayonnaise & salted butter*

☆☆☆

Ballotine de pintade fermière de l'Ain, sauce aux airelles,
poêlée de champignons, pommes dauphines au cantal et foin de poireaux
*Farm raised poultry from the closed Ain region cooked in a ballotine style,
cranberry sauce, pane-fried mushrooms,
'dauphine' potatoes stuffed with cantal cheese, chopped leeks*

☆☆☆

Brillat-Savarin

Creamy 'Brillat-Savarin' cheeses

☆☆☆

Bûchette Mont-Blanc et cassis,
éclats de marrons glacés et crème anglaise à la vanille de Madagascar
*Blackcurrent & chestnut cream cake, candied crushed chestnut,
custard dressing perfumed with vanilla from Madagascar*