

MENU CHRISTMAS JOY

89€

Une coupe de champagne

ENTRÉES

Foie gras poêlé sur pain d'épices rôti, confiture d'oignon rouge aigre-doux, cébette grillée, espuma de moutarde

Gravlax de saumon fumé, mousse de raifort, pickles des légumes, cresson

Ravioli de céleri rave farci au fromage Belge, déclinaison de topinambours, huiles aux agrumes

PLATS

Pintade rôtie, au mélange trappeur, farce à la truffe noire, mille feuille de pommes de terre épinards au beurre citronné et échalote fondante, jus de cuisson parfumé à la cannelle

Gnocchi de potiron et piment d'Espelette, sauce au fromage Belge « pressé cuit » au sumac, crumble de Amaretti et sauge

Filet de bar rôti aux herbes, sauce aux huitres, poireaux confits, purée de pommes de terre, émulsion au champagne

DESSERT

« Bûche de Noël sur son 31 »