

Menu des Fêtes 120€/pers

Le 24 Décembre au soir et le 31 décembre au soir

Cocktail du Baccara

Trilogie de Mises en bouche

Tartelette Guacamole de Brocolis, Huître condimentée
et bonbon d'escargot croustillant

LB

Le Foie gras de Canard

Assaisonné et mariné au cognac de la Maison « LHERAULT », chutney de pomme
et éclats de poires tapées au Vouvray moelleux

LB

Le Saumon « Label Rouge » et Caviar

Mariné au poivre long et sel fumé, grillé à la flamme et laqué sauce soja, chou
pat Choi et crémeux brocolis, sauce beurre blanc au Caviar

LB

Le Chapon

En pithiviers, jus corsé à la Truffe, poêlée des sous-bois et salsifis

LB

Dôme Framboise et chocolat Blanc

Sablé aux amandes, insert Framboise pépins au citron vert, mousse chocolat
Blanc et son nappage Framboise

Accords mets et vins 11€/verre