Menu des Fêtes de fin d'année
Dîner du Réveillon de Noël

80€ (hors boissons)

Un prépaiement de 40€ par personne vous sera demandé afin de garantir votre réservation. En cas d'annulation moins de 12h avant le service, nous nous réserverons le droit de conserver le montant de celui-ci. Merci de votre compréhension et à bientôt !

–

Entrées
Crudo de courge, stracciatella, vinaigrette au kaki, kumquat, dukkah à la pistache
Carpaccio de bar, gaspacho blanc, poutargue, pamplemousse
Croquettes de chevreuil et foie gras, mayonnaise au poireau brûlé

Plats
Agneau mariné à la harissa, chutney menthe, pistache, pommes de terre
Açorda, champignons de saison, dashi, salsifis & châtaignes, jaune d'œuf, truffe
Noix de Saint-Jacques, bouillon de légumes, Freekeh, fenugrec, dulse

Desserts
Île flottante, noix de pécan caramélisées
Mousse vanille, sorbet poire, poire pochée, Timut
Mousse au chocolat tiède, crème fraîche, huile d'olive, grué

Holiday Season Menu

Christmas Eve Dinner

€80 (drinks not included)

A prepayment of €40 per person will be required to secure your reservation.
In the event of a cancellation less than 12 hours before the service, we reserve the right to retain this amount. Thank you for your understanding, and we look forward to seeing you!

–

Starters

Winter squash crudo, stracciatella, persimmon vinaigrette, kumquat, pistachio dukkah
Sea bass carpaccio, white gazpacho, bottarga, grapefruit
Venison and foie gras croquettes, charred leek mayonnaise

Mains

Harissa-marinated lamb, mint chutney, pistachio, potatoes
Açorda, seasonal mushrooms, dashi, salsify & chestnuts, egg yolk, truffle
Scallops, vegetable broth, freekeh, fenugreek, dulse

Dessert

Floating island, caramelized pecans
Vanilla mousse, pear sorbet, poached pear, Timut pepper
Warm chocolate mousse, crème fraîche, olive oil, cocoa nibs