

# Noël 2024

## Menu : 85€

Accord Mets et Vins : 2 verres de vin et 1 coupe de Champagne 35€

Accord Mets et Vins : 3 verres de vin et 1 coupe de Champagne 55€

## Amuse-bouche...

L'œuf farci,

Au canard confit, coulis de fève tonka, mousse de panais

## Entrée...

Les Langoustines,

Choux fleur, mascarpone, safran, zeste de citron vert

## Poisson...

Dos de Merlu,

Coulis d'oursin, topinambour, ravioles d'huitre de Bouzigues

## Viande...

Le Chapon en feuilletage,

Foie gras, potiron, choux vert, jus parfumé à la truffe

## Fromage de Mr Rattalino

Brie au lait cru,

truffé

## Pré Dessert...

Crème brûlée au pain d'épice,

Coulis à l'orange

## Dessert...

La Pomme de pin au miel de sapin,

Crumble au cacao et glace aux cèpes

Prix nets, taxes et service compris. Nos préparations sont susceptibles de contenir l'un des 14 allergènes répertoriés. La liste est disponible auprès de notre maître d'hôtel.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.

*Net prices, taxes and service included. Our food may contain some of the 14 allergens. List at your disposal to our butler. All our meat is french origin.*