

MENU DE NOËL

Réveillon du 24 & déjeuner du 25 décembre 2017

140 €

Amuse-bouche

Oursin de la Méditerranée servi en coque,
consommé froid à la chair de tourteaux

~~~~~

### Foie gras frais de canard des Landes

- *cuit au torchon, marbré au craquelin de dattes « Medjool »,  
gelée aux figues de barbarie et canneberge*
- *Panacotta, espuma aux fèves de tonka*
- *Raviole gyosa frit mangue épinard*

~~~~~

Noix de coquilles Saint-Jacques de la Baie de Morlaix rôties
caviar Oscière d'origine Pologne « Maison du Caviar de Paris »
lumaconi aux jeunes poireaux et palourdes

~~~~~

### Poularde fermière

Poitrine *contisée aux truffes « Tuber Mélanosporum »  
légumes d'hiver « comme une poule au pot »*

Cuisse *confite en feuille de chou, chanterelles et trompettes de la mort,  
sauce crémeuse au jus de truffes*

~~~~~

Pré dessert

La traditionnelle bûche de Noël, *aux citrons du pays*

~~~~~

### La surprise de Noël

*comme un « Mont Blanc »*

~~~~~

Mignardises et chocolats

du Figuier de Saint-Esprit

Formule « Esprit du Vin » 60 €

*Si vous le souhaitez notre Chef Sommelier, Nicolas Vieilleville,
vous propose un accord Mets & Vins à l'aveugle*

Nos prix s'entendent taxes et services inclus