



ALAIN LLORCA 2018

Lundi 25 Décembre 2017

Menu de Noël
Au déjeuner

Pour patienter :

Œuf de poule à la coque / mousse de truffe Brumale

Raviole de champignons à la truffe noire Mélanosporum / beurre de champignons

Turbot de pleine mer / mousseline aux éclats de St Jacques / sauce légère au champagne

Caille de Bresse farcie au foie-gras / mousseline de pommes et d'autres soufflées / jus court au soja

Bûche aux noisettes du Piémont et saveur Kalamansi

110€tte par personne-hors boissons

Dimanche 31 Décembre 2017

Soirée de la Saint-Sylvestre au Magnum de Champagne Taittinger

Pour patienter :

3 beaux canapés pour accompagner votre début de soirée

Foie-gras de Chalosse marbré aux lisettes fumées à la cheminée / chutney pommes coings

Raviolis de Daikon aux langoustines du Loctudy sauce au miel et yuzu montée à l'huile d'olive extra vierge et très douce

Mousseline de noix de St Jacques au cœur coulant de truffe noire Mélanosporum

Rossini de chevreuil d'Alsace / une compotée de chou rouge mariné aux fruits secs

Brie de Meaux avec truffes noires Mélanosporum / fine salade

Parfait chocolat noir grand cru / nage de mandarine

240€tte par personne-hors boissons

290€tte par personne boissons comprises (1/2 magnum Champagne Taittinger / 1/2 eau minérale café)

Lundi 1er Janvier 2018

Au déjeuner

Pour patienter :

Œuf de poule à la coque / mousse de truffe Brumale

Saint Jacques de Dieppe cuisinée à la plancha / fine mousseline de butternut / émietée de châtaignes / mousse de cèpes

Raviole de loup de Méditerranée / bouillon de coquillages aux pistils de safran et feuille d'or

Royale de perdreaux de chasse cuisiné comme une bécasse / jus court

Palet vanille bourbon / crémeux de caramel / sablé beurre

110€tte par personne-hors boissons

Afin de garantir votre table, un acompte de 50% est demandé à la réservation