



Menu du 25 décembre 2020 à déjeuner

Pour commencer, 3 petites bouchées autour d'un foie gras de canard des Landes
AOC Champagne, Maison Roederer « Brut »



Chair de tourteau assaisonnée d'huile à la mandarine en feuille de calamar
et relevée de corail d'oursin, agrumes rares et condiment avocat-coriandre
AOC Condrieu, Domaine Finon « Symphonie » 2018



Pavé épais de turbot sauvage braisé dans un jus de coques à la citronnelle
Mousseline de carotte au galanga, écume à la noix de coco, jus de braisage perlé
VdF, Domaine de la Taille au loup « Clos de la Bretonnière » 2017



La truffe noire de pays et l'agneau de lait des Pyrénées en 3 recette gourmandes :

Une côte farcie de fromage frais et d'une duxelles de champignons et truffe, crosnes au jus

La souris confite et effilochée et une purée de pommes de terre à la truffe
pour un parmentier « légèrissime »

A partager, une palette caramélisée dans ses sucs en cocotte aux cardes bossues mitonnée aux truffes
AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château de la Gardine 2017



Fromage sélectionné et
Bouquet de salade « fatigué » à huile d'olive de Cucuron
AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château de la Gardine 2017



La boule de Noël aux parfums et textures d'une forêt noire
VDN Banyuls Rouge, Cellier des Templiers « Serra » 2011



Mignardises

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises

