



Menu du 25 décembre 2022 à déjeuner

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



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 » 2020



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
AOC Alsace Grand Cru Riesling, Domaine Lorentz « Kanzlerberg » 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 « légérrissime »

A partager, une palette caramélisée dans ses sucs en cocotte aux cardes bossues mitonnée aux truffes
AOC Saint-Emilion Grand Cru Rouge, Château Vieux Taillefert « Pavillon » 2018



Fromage sélectionné et
Bouquet de salade « fatigué » à huile d'olive de Cucuron
AOC Saint-Emilion Grand Cru Rouge, Château Vieux Taillefert « Pavillon » 2018



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



Mignardises

105 euros hors boissons

155 euros toutes boissons comprises

