

RÉVEILLON & DÉJEUNER DE NOËL

Oursin frais, mousse de fenouil et agrumes
Fresh sea urchin, citrus and fennel mousse



Foie gras de canard du Gers confit, gelée aux baies rouges
Preserved foie gras of Gers duck, red fruit jelly



Filet de sole sauce Nantua,
girolles et vermicelles. Purée d'épinard
Fillet of sole in Nantua sauce,
chanterelles and vermicelli. Spinach purée



Volaille de Bresse rôtie à la truffe noire,
salsifis au jus et ravioles de foie blond
Roast Bresse chicken with black truffle,
salsifi in jus and gilet ravioli



Brie aux noix et salade de mâche
Walnut Brie with lambs' lettuce salad



Citron jaune et noisette, en mousse légère,
sablé breton et panacotta noisette
Les 13 desserts en chariot ou serviteur muet
Light lemon and hazelnut mousse,
Breton butter shortcake and hazelnut panacotta
All 13 Christmas desserts
on a trolley or tiered cake stand

RÉVEILLON DE NOËL
LUNDI 24 DÉCEMBRE AU SOIR · 180 €

DÉJEUNER DE NOËL
MARDI 25 DÉCEMBRE À MIDI · 180 €

