

# Menu de Noël

Grignotages...  
Salsifi/Parmesan/Poudre de jambon  
Oursin/Topinambour/Café  
Tuile /Poireau/Caviar osciètre

\*\*\*\*\*

Consommé Bœuf & Anguille fumé  
Foie Gras/Navet/Shitake

\*\*\*\*\*

Carpaccio aile de raie  
Olive/Pilpil/Agrumes/Poivron

\*\*\*\*\*

Noix de Saint Jacques  
Crosnes/Eau de coquillage

\*\*\*\*\*

Poularde de Bresse truffée  
Copeaux de Paris/Mouron/Jus perlé

\*\*\*\*\*

Cannelloni fromage frais  
Huile d'olive/Fines herbes

\*\*\*\*\*

Vacherin passion  
Thé Matcha/Herbes cristallisées

\*\*\*\*\*

Tartelette Chocolat fumé

80€ par personne