



MENU NOËL

ENTRÉES

Foie Gras de Canard Mi-Cuit

Chutney Pomme-Figue, Brioche & Gel Mandarine

OU

Huîtres Chaudes Gratinées

Fondue de Poireaux & Sabayon au Champagne

PLATS

Ballotine de Chapon aux Morilles

Jus de Volaille Corsé, Cardons, Pomme Anna Croustillante

OU

Soupière de Homard en Croûte Feuilletée

Bisque de Homard au Cognac, Petits Légumes Matignon

FROMAGE

Assortiment de Fromages Affinés

Comté 36 mois, Brie de Meaux Truffé, Saint-Marcellin

Salade de Jeunes Pousses & Confit de Poires

+6€

DESSERT

Le Dessert de Noël du Chef Koren Julien

89€