



MENU NOEL 90.-

1 entrée, 1 plat & un dessert au choix

CARPACCIO DE SAINT - JACQUES.

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, chou-fleur graffiti.

Scallop carpaccio with citrus and colored cauliflower

OU

FOIE GRAS

Pressé de foie gras, gelée de pomme, pommes rôties et brioche toastée

Pressed foie gras, apple jelly, roasted apples and toasted brioche



FILET DE BOEUF À LA TRUFFE

Cœur de filet de bœuf, cardon à la béchamel truffée, siphon de pomme de terre à l'huile de truffe, truffe noire Melanosporum

Beef tenderloin heart, cardoon with truffled béchamel, potato espuma with truffle oil, black Melanosporum truffle

OU

FILET DE SAINT PIERRE

Filet de Saint Pierre, coulis de cresson, carottes fanes et gnocchis glacés, beurre blanc au caviar

John Dory fillet, watercress coulis, baby carrots and glazed gnocchi, caviar beurre blanc



DUO D'AGRUMES

Panna cotta à la clémentine, coulis à l'orange, clémentine brûlée, meringue

Clementine panna cotta, orange coulis, braised clementine, meringue

OU

TROIS CHOCOLAT

Panna cotta au chocolat blanc et Baileys, mousse au chocolat au lait, tuile de chocolat noir

White chocolate and Baileys panna cotta, milk chocolate mousse, dark chocolate tuile