Menu de Noël

LE 24/12
A EMPORTER* - 40€
ENTREE*-PLAT*-DESSERT*

LE MIDI DU 25/12
SUR PLACE - 65€
MENU COMPLET

MISE EN BOUCHE

Huître de Monsieur Rabaud, Sorbet Granny Smith, Crème de Champagne, Tuile de Pain

ENTREE*

Terrine de Foie Gras du Sud-Ouest au Rhum et à la Vanille, Brioche Toastée, Bille de Rhum Ambré, Jeunes Pousses*

PLAT*

Suprême de Chapon Laqué au Jus de Viande au Miel, Purée de Céleri, Pomme Duchesse Fondante, Sauce Périgueux, Huile de Truffe Noire*

FROMAGE

Crémeux de Brillat-Savarin, Cranberries, Pignons de Pin Torréfiés

DESSERT*

Surprise de Noël*

Christmas Menu

ON 24/12
TAKEAWAY* - €40

STARTER*-MAIN*-DESSERT*

NOON ON 25/12
DINE IN - €65

FULL MENU

MISE EN BOUCHE

Monsieur Rabaud Oyster, Granny Smith Sorbet, Champagne Cream, Bread Tuile

STARTER*

South-West Foie Gras Terrine with Rum and Vanilla, Toasted Brioche, Amber Rum Cube, Young Shoots*

MAIN*

Glazed Turkey Supreme with Honeyed Meat Jus, Celery Purée, Fondant Duchesse Apple, Périgueux Sauce, Black Truffle Oil*

CHEESE

Brillat-Savarin Cream, Cranberries, Roasted Pine Nuts

DESSERT*

Christmas Surprise*