

## MENU DE NOËL - 69€

24 Décembre & 25 Décembre à emporter,  
Boissons non comprises

Frivolité de saumon frais et fumé, crème légère à  
l'aneth

Carpaccio de noix de Saint-Jacques et tourteau  
au caviar osciètre, sorbet pomme verte

OU

Duo de foie gras de canard et d'oie  
cuit au naturel, gelée de coing,  
accompagné d'une petite brioche Parisienne

Dos de filet de Saint-Pierre aux perles de yuzu,  
pommes de terre écrasées au pamplemousse rose  
et crème de coco

OU

Suprême de poularde rôtie aux morilles  
et vin jaune, spaetzele au fromage blanc  
et ses légumes de saison

Brie de Meaux foisonné à la truffe noire du Périgord

OU

Saint-Honoré

OU

Bûche glacée multi fruits

Déclinaison de Mignardises

## MENU 31 DÉC. - 75€

Boissons non comprises

Maki de thon rouge au wakamé, sauce au gingembre et  
citron vert

Esturgeon fumé servi sans sa boîte, émulsion  
de vodka au caviar osciètre

OU

Duo de foie gras de canard et d'oie cuit au naturel,  
gelée de sureau, accompagné de sa brioche Parisienne

Duo de filet de sole et noix de Saint-Jacques  
rôti aux morilles et vin jaune

OU

Mignon de veau aux truffes du Périgord,  
risotto au vieux parmesan et ses légumes nouveaux

Brie de Meaux foisonné à la truffe noire du Périgord

OU

Saint Honoré

OU

Montebello aux pistaches et framboises

Variations de Mignardises

(Les commandes sont à effectuer avant le 19/12/23)

(Les commandes sont à effectuer avant le 27/12/23)