

Réveillon de Noël

ENTRÉES

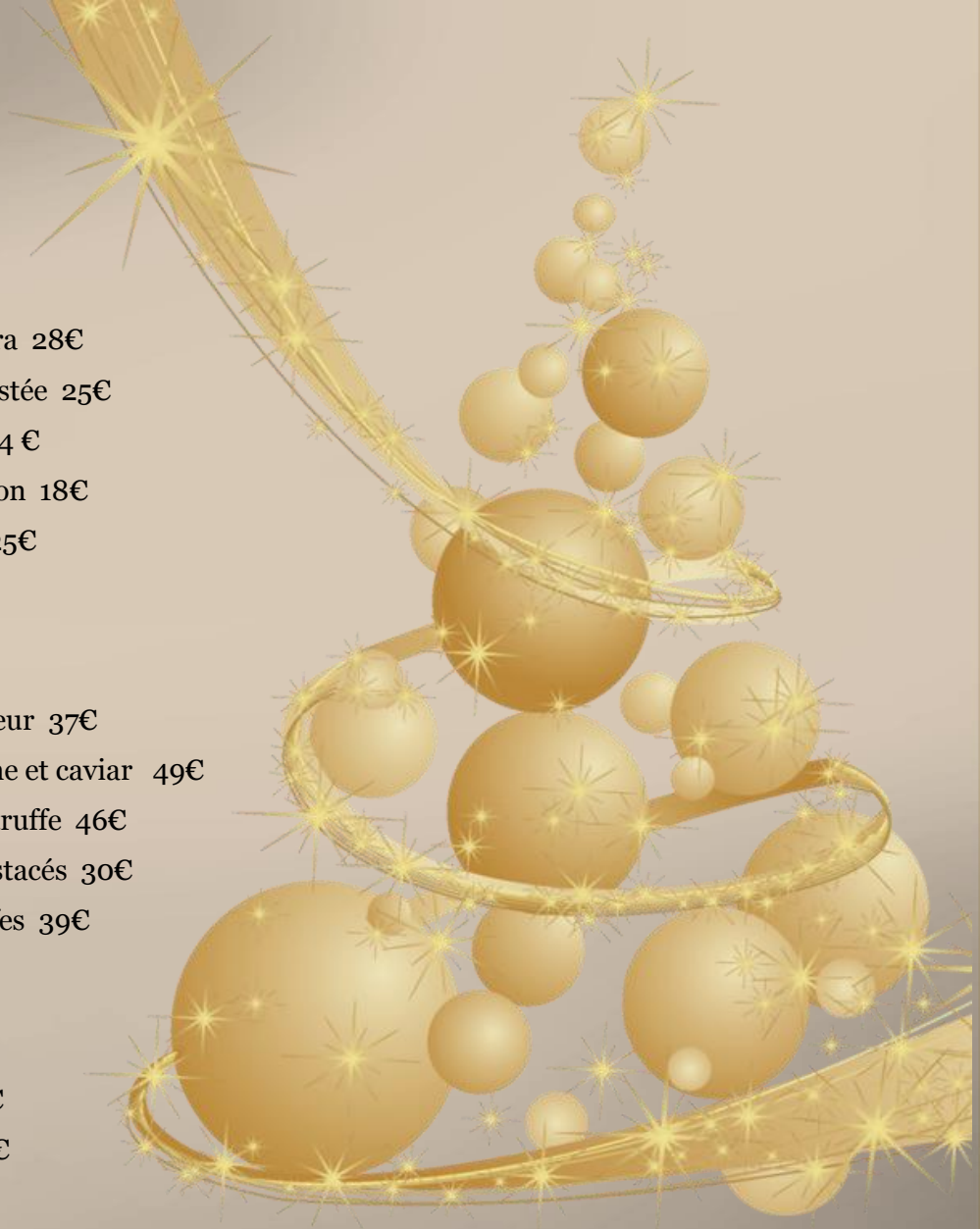
- Raviole de homard et jus corsé, émulsion au vin jaune du Jura 28€
Foie gras de canard de Vendée, chutney de coing et brioche toastée 25€
Œuf mollet roulé à la mie de pain, mouillette à la truffe 34 €
Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 18€
Six huîtres bio de Normandie n°3, crépinette à la truffe 25€

PLATS

- Noix de St Jacques rôtie au beurre demi-sel autour du chou fleur 37€
Bar rôti aux coquillages, gnocchis de pomme de terre, sauce champagne et caviar 49€
Filet de bœuf en croûte dorée, duxelle de champignons, jus à la truffe 46€
Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 30€
Fricassée de volaille du Patis, sauce suprême foie gras et truffes 39€

DESSERTS

- Bûche à la vanille de Tahiti, caramel et citron vert 15€
La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 13€
Bûche aux marrons et confit de clémentines 15€
Minestrone de fruits exotiques, sorbet à la noix de coco 13€
Forêt noire, cerise au kirsch 16€



Carte proposée pour le Réveillon de Noël le 24 décembre
et déjeuner & dîner le 25 décembre