



CHRISTMAS

Menu

- 190 € -

ENTRÉE MER

Huîtres, Wakamé, Bœuf
façon terre et mer

ENTRÉE TERRE

Foie gras de canard mi-cuit
au Marc de Savoie, agrumes, brioche maison

POISSON

Dos de Sandre
mini poireaux rôtis, petit nuage à la noix,
marinière de coques caviar Oscietre de la maison Sturia

VIANDE

Pintade chaponnée
à la Truffe du Périgord en trois services, céleri, sauce Albufera

FROMAGE

Camembert de la Ferme de l'Adroit
à la Truffe, jeunes pousses

DESSERT

L'incontournable Bûche de Noël
vanille, maïs



CHRISTMAS

Menu

- 190 € -

SEAFOOD STARTER

Oysters, wakame, beef
surf & turf

LAND STARTER

Semi-cooked duck foie gras
with Savoie grape Marc, citrus notes, homemade brioche

FISH

Pike-perch fillet
roasted baby leeks, delicate walnut espuma, cockle
marinière with Oscietra caviar from la Maison Sturia

MEAT

Truffle-stuffed capon
guinea fowl from Périgord, served in three courses, celery, Albufera sauce

CHEESE

Camembert from Ferme de l'Adroit
truffled, young greens

DESSERT

The iconic Yule log
vanilla and corn

CHRISTMAS
Menu
ENFANT

- 60 € -

ENTRÉE TERRE

Crèmeux de parmentier
huile d'olive citron, croustons

ENTRÉE MER

Feuille à feuille de saumon
fumé maison, crème citronnée, blinis

VIANDE

Suprême de volaille
rôti au thym, frites de pomme de terre dauphine, légumes de saison

DESSERT

Finger
chocolat noisette

CHRISTMAS
Menu
KIDS

- 60 € -

LAND STARTER

Velvety Parmentier cream
lemon olive oil, golden croutons

SEAFOOD STARTER

Delicately layered salmon
house-smoked, lemon-infused cream, blinis

MEAT

Thyme-roasted chicken supreme
crisp dauphine potatoes, seasonal vegetables

DESSERT

Finger dessert
chocolate-hazelnut