



Dîner de Noël

Christmas Dinner

Amuse bouche

L'expresso de homard

Lobster Espresso

Pour commencer / Starters

La trilogie festive

Homard, mousse de foie gras et saumon fumé.

The festive trilogy (lobster, foie gras mousse & smoked salmon)

Pour continuer / Main courses

St-Pierre au sautoir, crème de crustacé à l'estragon, tourelle d'asperges, cèpes et tartelette de fine ratatouille, pétales d'oignons caramélisées.

Sautéed John Dory, tarragon shellfish cream, asparagus tower, porcini mushrooms & fine ratatouille tartlet, caramelized onion petals

&

Galantine de dinde au maron et cèpes, pomme paillasson à la truffe et tempura de pleurotte.

Turkey galantine with chestnut & porcini mushrooms, truffle potato rösti & oyster mushroom tempura

Pour finir / Dessert

Nos incontournables bûches de Noël fruits rouges et praliné

Our unmissable Christmas logs red berries and praline
