

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 paillason 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