

#### Prélude de Fête

### Taureau de Camargue

En tartare, tartiné au caviar, huile de noisette et croûtons, bouquet d'herbes du jardin, jus de butternut.

Entrées

## Truffe noire et foie gras,

Foie gras fondu au four, truffe écrasée à la fourchette servis dans un bouillon de pot au feu à la ciboulette, pommade de panais.

Poisson

#### Saumon Ecossais

Sous presse, mariné au curry Madras et gingembre, zeste de citron vert, crème épaisse et périlla rouge et verte.

Viande

# Poulet noir fermier « Prince des Dombes »

Cuit dans sa graisse, choux de Bruxelles et courge confite, écume de champignons, jus de volaille corsé.

Fromages

## Roquefort « Maison Coulet »,

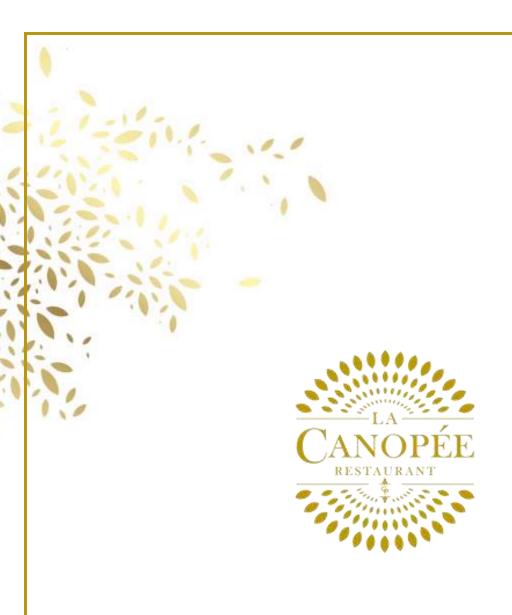
Poire pochée dans une infusion de vin rouge et sauge.

Desserts

#### Tarte au citron

En verrine, crumble de thé matcha, figues sauvages « Zagros », croquant de cheveux d'anges, glace au balsamique blanc.

Boissons non incluses Prix en euros Taxes et service compris



Menu de Noël

