



Menu de Noël : 72<sup>€</sup>

### 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

