

MENU DE NOËL

par le chef Arnaud Delvenne

Mises en bouche

Œuf parfait-truffe / Pancetta
Consommé clair-fenouil / Langoustines
Bœuf à cru-mayonnaise fumée / Câpres

*

Carpaccio de Saint-Jacques marinées

Caviar / Crème / Oxalys

**

Gambas raidies au chalumeau

Bouillon glacé thaï / Légumes croquants / Herbes aromatiques / Citron caviar

Foie gras poêlé

Risotto Acquerello / Guanciaie / Émulsion yuzu / Shiso

Filet de chapon basse température

Siphon pommes de terre / Truffe / Châtaigne / Céleri lacto-fermenté

Chocolat blanc millésimé

Framboise / Rose / Litchi

Menu à 110€ boissons comprises*

Suivi d'un concert live. **Paielement à la réservation.**

BRUNCH DE NOËL

25 décembre de 12h à 16h



Brunch à volonté accompagné d'une musique live et d'animations pour les enfants. Eventail de mets froids et chauds, sucrés/salés et buffet de desserts.

69,50€/pers. boissons comprises*

(1/2 prix pour les enfants de moins de 12 ans)

Paielement à la réservation.

* vins adaptés de circonstance, bières aux fûts, softs, blancs, cafés & thés