

J O U R D E N O Ë L 2 0 2 2

- M E N U -
7 0 €

Prix nets, hors boisson

Préludes du Chef en 3 services



Tataki de veau, Caviar, Radis noir,
Chou rouge mariné

ou

Oeuf bonbon, purée de Topinambour,
spuma du blanc d'oeuf à la Truffe,
chips de Manioc



Caille chaponnée farcie aux Châtaignes, jus
crémeux de Noisettes, Carottes à l'Orange
sanguine

ou

Risotto de Saint Jacques au Poivre de Timut
de nos terres



L'esprit du Tiramisu tout en légèreté

ou

Crème brûlée de Potimarron, Pain
d'épices, gelée d'Orange

