

MENU DE NOËL / CHRISTMAS MENU

**Servi du Dîner du Vendredi 16 au Vendredi 30 Décembre
et au Déjeuner du Dimanche 25 Décembre 2022**

*Served for Dinner from December 16th to December 30rd
and for Lunch on December 25th 2022*

120 EUROS par personne / per person
hors boissons – excluding beverages

- L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF / THE CHEF'S APPETIZER -

Le Tourteau / Crab meat

Servi dans une raviole de céleri confit, réduction de pamplemousse et vanille,
fenouil et poivre de Sarawak.

*Served in a preserved celeriac ravioli, grapefruit and vanilla reduction,
fennel and Sarawak pepper.*

- ENTREE / STARTER –

Les Saint-Jacques / Scallops

Saisies au beurre noisette, blettes de couleurs, paccheri farcis, parmigiano et truffe noire.

Seared in hazelnut butter, Swiss chard, stuffed paccheri, parmigiano and black truffle.

- POISSON / FISH –

Le Merlu de Ligne / Hake fish

Poché doucement à l'huile d'olive du moulin du Calanquet,
crème de panais au café, croustillant à l'ail et au citron et condiment câpres.

*Slightly poached in olive oil from the Moulin du Calanquet,
parsnip cream with coffee, crispy garlic and lemon and capers.*

- PLAT / MAIN COURSE -

Le Pigeon des Costières de Nîmes / Pigeon from the Costières de Nîmes

Cuit sur le coffre, carottes fanes caramélisées, cuisse confite à l'orange,
châtaignes, topinambours à la truffe noire et jus corsé.

*Cooked on chest, caramelized carrots, preserved thigh perfumed with orange,
chestnuts and Jerusalem Artichokes with black truffle and seasoned juice.*

- DESSERT / DESSERT -

La Boule / Ball

De Noël glacée aux agrumes, sabayon chocolat blanc et citron,
marmelade de mandarine au sésame et streusel noisette.

*Christmas Ball iced with citrus, white chocolate and lemon foam,
mandarin and sesame marmalade and hazelnut streusel.*

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included