Menu

REVEILLON DE NOËL

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE

Noix de Saint-Jacques en carpaccio, velours de chou-fleur et agrumes
Scallop carpaccio, silky cauliflower cream and citrus fruits

✳

Huîtres pochées, haddock fumé, topinambour, noisettes torréfiées et beurre blanc au jus d'huîtres
Poached oysters, smoked haddock, Jerusalem artichoke, toasted hazelnuts and oyster juice beurre blanc

✳

Saint-Pierre nacré, fondue de poireaux, légumes du domaine glacés et fumet crémé au cidre
Pearl-like John Dory, braised leeks, glazed seasonal vegetables from the estate and creamy cider fish broth

✳

Douceur des agrumes, sphère de chocolat blanc, crémeux citron de Menton, cœur au yuzu et sorbet clémentine.
A citrus delight, white chocolate sphere, Menton lemon cream, yuzu centre and clementine sorbet

✳

Café et mignardises
Coffee and petits fours

160€

Si vous présentez une allergie à certains produits, merci de nous en faire part à la prise de commande. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %. If you have any food allergies, please inform our team when placing your order. Prices are in euros, inclusive of VAT. The prices shown exclude the 5% staff contribution.