Menu

NOËL

DÉJEUNER DU 25 DÉCEMBRE

Œuf bio cuit à basse température, crémeux de parmesan Reggiano, espuma de truffe noire et brioche croustillante

Organic egg slow-cooked at low temperature, creamy Reggiano Parmesan, black truffle espuma and crispy brioche

✷

Suprême de chapon rôti, jus corsé aux morilles, crémeux de céleri-rave et pomme de terre fondante

Roasted capon supreme, rich morel mushroom jus, creamy celeriac and melt-in-the-mouth potato

✷

Marrons, cœur crémeux à la vanille de Madagascar, biscuit moelleux aux noisettes, croustillant praliné et éclats de marrons glacés

Chestnut delight, Madagascar vanilla cream centre, soft hazelnut sponge, crunchy praline and pieces of candied chestnuts

95€

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.