



MENU DE NOËL

Terrine de foie gras d'oie –
gelée de topinambour, tige de salsifis, racine de capucine.
Crème glacée de potimarron, oignons doux à la cannelle.
Le pain de Noël de Christine Ferber.

Biscuit de Saint-Jacques | gambero rosso ;
radicchio au parmesan déglacé au champagne brut, champignons rosés.

Ravioles d'algues sauvages des côtes du Croisic, couteaux
et amandes coquillages, kiwano.
Bisque d'oursin.

Noisette de biche au genièvre –
choucroute Alsacienne, voile de cèpe.
Deux farcis : chou vert et betterave bigarreau.
Cube de betterave rouge au vinaigre de Xérès.
Sauce lie-de-vin de Châteauneuf-du-Pape Giraud.

La Bûche de Noël –
marmelade de poire comice et pamplemousse à l'eau de vie-de-sureau.
Royal gala truffée.
Crème glacée et meringuage Amarelli, coulis de cassis.