

# MENU DE NOËL

## – AMUSE-BOUCHE DE LA MAISON –

### ENTRÉES

Tartare de bavette de veau avec crème de jaune d'œuf, nori et vinaigrette au chipotle  
ou

Kingfish brûlé, gelée de dashi, shiitake fumé et croustillant de tempura au wasabi  
ou

Raviolis farcis aux châtaignes et pistaches, pesto de pistache et sauge, croustillant d'enoki

### PLATS INTERMÉDIAIRES

Ballottine de pintade avec jus aux champignons des bois, pleurote sautée et  
croustillant à la moutarde  
ou

Langoustine avec mousse de crustacés, crème de chou-fleur et petits bouquets  
ou

Tartare de betterave rouge avec croustillant de fromage de chèvre, crème de chèvre,  
balsamique et amande fumée

### PLATS PRINCIPAUX

Filet de sanglier avec sauce au vin rouge, Pommes Anna et choux de Bruxelles sautés au lardo  
ou

Turbot et coques avec jus au vin blanc, pommes de terre grenailles et légumes en julienne  
ou

Potiron rôti avec sauce au Saint Agur (fromage bleu), crème de potiron, cacahuètes caramélisées  
et pommes Roseval confites

### DESSERTS

Parfait au spéculoos, yuzu-caramel, poire pochée et chocolat blanc  
ou

Assortiment de fromages avec pain

*Menu 4 services au choix – 72,50 € p.p. (hors boissons)  
Veuillez noter que des modifications peuvent être apportées  
en fonction de la disponibilité des ingrédients.*

