

MENU DE NOËL

Coupe de Champagne

Accord mets et vins au verre pour accompagner les entrées,
plat et dessert



TERRE & MER

Homard, langoustines, crevettes sauvages, bulots, huîtres

Tartare de bar à la mangue et coriandre

Tataki de thon rouge, sésame noir et sauce ponzu

Mini croque-monsieur au foie gras et confit d'oignons

Tartare de saumon à l'avocat

Homard et son pain brioché à la mayonnaise épicée



MER

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffe blanche et grenade

Saumon Gravlax, condiments et aneth



PLATS

Gambas sauvages à la plancha

Turbot rôti aux herbes, beurre parfumé

Filet de bœuf Rossini au foie gras et sauce au porto

Carré d'agneau au miel

Chapon rôti aux marrons et truffe noire



ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois truffé

Légumes glacés



PÂTES & RISOTTO

Rosette de pâtes au jambon de bœuf et béchamel

Risotto crémeux aux cèpes et copeaux de truffe dans la meule de parmesan



Chariot de fromages de Savoie

Buffet de desserts et bûches de Noël