

# 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