



# Noël 2018

Menu du Mardi 25 Décembre 2018

## Mise en Bouche

Butternut comme un os à Moelle, Consommé de Bœuf  
aux Senteurs des sous-bois, Mousseuse et Râpé de  
Truffe



Carpaccio de Filet de Bœuf et Foie Gras,  
Huîtres de Beauvoir sur Mer et Caviar d'Aquitaine



Les Saint Jacques : Fumées, Rôties et en Croûte de  
Kadaïf,  
Barbue Braisée, Spoon Verveine Citron, embeurrée de  
Crosnes  
et Cerfeuil Tubéreux, Fine purée de Panais



Suprême de Chapon Fermier, Crème de Morilles et Vin  
Jaune,  
Légumes Oubliés et Crêpe Vonnassienne



Variation autour du Conté affiné en Chaud-froid



Gourmandise de Noël



Café et Mignardises

Menu à 72 euros