



REVEILLON DE NOËL
MARDI 24 DECEMBRE 2024

Saint-Jacques

en carpaccio, caviar Impérial, mousseline de chou-fleur au curry.

Foie gras de canard

poché, légumes d'un pot-au-feu et truffe noire.

Saint-Pierre de petit bateau

cuisiné au beurre de coque, coulis de cresson et poireaux crayons.

Poularde de Bresse

en deux cuissons, salsifis et panais braisés, jus de rôti truffé.

Fourme d'Ambert

pruneaux confits au vieux Porto.

Bûche de Noël glacée

à la truffe noire et noisette du Piémont.

495€