

# Menu de Noël de la Côte Saint-Jacques

Amusette

\*

Huîtres spéciales en petite terrine océane

ou

Caviar Oscière servi sur un œuf virtuel Choux-fleurs multicolores et mouillettes

\*

Noix de Saint-Jacques et coques, embeurrée de chou Sauce émulsionnée à la Bergamote

\*

Homard "Pattes bleues" Pieds de porcs confits carottes nouvelles à la cardamome

\*

Foie gras poêlé, risotto à l'épeautre, œuf parfait "bien réel" et truffe blanche d'Alba

\*

Noisettes de Chevreuil, polenta à la farine de taragna, mousseline de panais Sauce à l'arabica

\*

Fromages de France

\*

Kir royal au Cassis de Bourgogne

\*

La Bûche de Noël "Opéra"



*Servi le lundi 24 décembre au dîner et le mardi 25 décembre au déjeuner*

*Prix du menu à 5 plats 265 € par personne (hors boissons)*

*Prix du menu à 4 plats 235 € par personne (hors boissons)*

*Choisissez le plat que vous souhaitez enlever du menu 5 plats proposé*

*Nos sommeliers vous proposent l'accord parfait entre les plats de votre menu et les vins  
(sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat)*

*Pour le menu à 5 plats : 122 € par personne*

*Pour le menu à 4 plats : 108 € par personne*



*Tous ces plats vous sont proposés sous réserve des arrivages et du marché  
Nous vous proposerons avec plaisir un changement, si l'un des produits n'était pas à votre goût*

