

Menu de Noël de la Côte Saint-Jacques

Amusette chaude

*

Artichaut croquant et truffe noire "Mélanosporum"

ou

Ile flottante au caviar "Kristal", gelée d'ail noir et crème légère au raifort

*

Noix de Saint Jacques en couleur pourpre

*

Bonbons croustillants de petits gris

Au beurre d'escargot virtuel

*

Foie gras de canard poêlé et risotto d'Epeautre dans un consommé corsé
et truffe blanche d'Alba

*

Noisettes et cervelas de chevreuil, choucroute de radis rose
et purée de vitelotte fumée, sauce aux baies de genièvre

*

Fromages de France

*

Fraicheur d'agrumes à la Mandarine Impériale

*

Le roi de nos forêts en bouquet final



Servi le samedi 24 décembre et le dimanche 25 décembre 2022 au déjeuner et au dîner

Prix du menu à 5 plats (entrée, 4 plats, fromages et 2 desserts) 285 € par personne (hors boissons)

Prix du menu à 4 plats (entrée, 3 plats, fromages et 2 desserts) 255 € par personne (hors boissons)

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 : 135 € par personne

Pour le menu à 4 plats : 122 € par personne



Tous ces plats vous sont proposés sous réserve des arrivages et du marché

Nous vous proposerons avec plaisir changement, si l'un des produits n'était pas à votre goût

