



*Philippe Boucher, Maître Cuisinier de France,
Anthony Iorio, Chef de Cuisine et Maud Poli Cheffe Pâtissière
vous proposent :*

Menu de Noël

*Dîner du Mardi 24 Décembre
L Déjeuner du Mercredi 25 Décembre 2024*

*Prélude de Truite de l'Isle sur la Sorgue en Tataki,
Fraîcheur d'Avocat, Sésame et Fine Dentelle*

☆☆☆☆☆

*Foie Gras Mariné et Cuit aux Poivres Noirs et Liqueur de Frigolet
Confit d'Orange et Figue au Vin Chaud de Noël*

☆☆☆☆☆

*Trilogie de Homard, Turbot et Noix de Saint-Jacques
sur sa Royale Coraillée en Espuma d'Estragon*

☆☆☆☆☆

*Suprême de Canard de Challans Rôti en Douceur
Gratin de Salsifis au parmesan, Parmentier à la Truffe Melanosporum*

☆☆☆☆☆

*Tartine aux Céréales et son Mythique Claqueret des Canuts
en Habit de Noël, Quelques Verdures de notre Ami Adam*

☆☆☆☆☆

La Châtaigne en Différentes Textures Glacée aux Herbes Potagères

☆☆☆☆☆

*La Bûche de notre Cheffe Pâtissière Maud Poli
aux Amandes de Provence,
Caramel de Miel de Lavande et vanille de Madagascar
à Partager à table ou à Emporter à la Maison*

☆☆☆☆☆

*Mignardises et Chocolats en Fête
128 € TTC par personne (Boissons en supplément)*