



# Merry Christmas

## MENU

Amuse-bouche en surprise

### Entrée

Le foie gras de canard  
punché au Muscat de Beaumes et poivre de Timut,  
confiture de figues, pain aux noix et figues

Ou

Le saumon Label Rouge mi cuit,  
pickles de potiron au poivre de Sichuan, blinis géant,  
mousse de brocolis au jus dashi

Ou

Velouté de potiron au lait de coco truffé,  
crème montée ciboulette-truffe, noix de cajou grillées

### Plat

Le filet de bœuf mariné façon Asie et grillé,  
mousseline de patate douce vanillée,  
tuile de sésame grillée, jus de viande au Ponzu-Yuzu

Ou

Le suprême de chapon fermier en farce de champignons Shiitakés,  
compression de pommes de terre dorées,  
sauce poulette aux éclats de truffe

Ou

Noix de Saint-Jacques de nos côtes françaises,  
marron et butternut au lard paysan,  
purée de panisse lissée au beurre, jus de persil plat

### Dessert

La bûche au chocolat by La Vague

Ou

Le Mont -Blanc grande tradition, crème de marron,  
meringue craquante, glace vanille

**65€ par personne**

hors boissons