



Christmas Eve Menu

Persillade de couteaux.

Sacristain au parmesan.

Velouté de châtaignes truffe.

Toast de rilette de haddock.



Escalope de foie gras des Landes poêlée, marmelade de choux rouges au cassis.



Filet de sole poché dans une sauce crème au champagne Perrier-Jouët, fondue de poireaux, carottes fanes.



Granité de poiré, brunoise de pommes et raisins frais, fromage Sourellette.



Cœur de filet de bœuf grillé / poché au beurre clarifié, fondue d'endives et oignons rouges.

Sauce Périgueux.

Purée de topinambours rôtis truffée.

Bouquet de salades amères à l'huile de noix.



La bûche de Noël.



Avec le café :

Ganache au Cognac X.O.

Fruits secs caramélisés

Orangettes

Pétale de nougat, gel de pamplemousse





Christmas Eve Menu

Parsley-garlic razor clams.


Parmesan Sacristan.

Truffled chestnut velouté.

Smoked haddock rilette toast.



Pan-seared Landes foie gras, red cabbage and blackcurrant marmalade.



Sole fillet poached in Perrier-Jouët Champagne cream sauce, leek fondue, baby carrots.



Poiré granita, diced apple, fresh grapes, Soureliette cheese.



Grilled beef tenderloin / poached in clarified butter, endive and red onion fondue.

Périgueux sauce.

Truffled roasted sunchoke purée.

Bitter greens salad with walnut oil.



Christmas yule log.



With coffee:

X.O Cognac ganache

Caramelized dried fruits

Candied orange peels

Nougat petals, grapefruit gel

