

MENU DE NOËL

24 et 25 décembre 2017

Trilogie de mise en bouche

Huître, saumon fumé, canard

Duo de foie gras maison

Dôme au cœur de cassis nappé aux saveurs des fêtes

Glace de foie gras sur crumble de pain d'épice

ou

Déclinaison de champignons sauvages et biologiques

en carpaccio, fondant, crémeux, moelleux et croustillant

mélange d'herbes fraîches, truffe

Crémeuse de céleri-rave

poire confite au gras de foie gras et noisettes torréfiées

sabayon Champagne et pralin de cèpes

Esturgeon de la Colombie-Britannique

braisé de chou de Savoie, purée de topinambour

rosace de pomme de terre et caviar de hareng, mousseuse de la mer

ou

Cerf du Québec

galette et croûte de sarrasin, julienne de légumes racines poêlée au Xérès

jus de gibier tranché au beurre d'argousier

Tarte Tatin de pomme et fromage du terroir

Buche chocolatée

Bavaroise exotique, petits fruits confits

100. / 132,20 T.S.I.

Menu À la carte non disponible



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8