

# Menu de Noël



## L'Entrée

Tartare de homard, complicité foie gras et granny Smith

65 € / Personne

## Le Plat

Médailon de veau et sa sauce crémée au vin jaune,  
Légumes racines en gratin au mélange de 5 baies

OU

Filet de Bar cuit blanc sur une duxelles de champignons  
Lingot de polenta au parmesan, sauce citronnée

Le Fromage (+5 €)

Pêlardon des Loubes,  
Chutney au safran et confiture de figues, Mélange de  
jeunes pousses

## Le Dessert

Coulant au chocolat,  
Fruits rouges marinés et crème montée au thé matcha

OU

Entremet mangue et passion  
Coulis de chocolat blanc au poivre du Sichuan

*En complément, le menu inclut également une sélection  
d'eaux plates et gazeuses, ainsi que du café.*