

Menu de Noël

24 DÉCEMBRE 2024

Pain croustillant d'omble chevalier de Savoie,
hollandaise au citron noir

*Crispy bread with Savoie arctic char,
Black lemon hollandaise sauce*

Tartelette, condiment d'algues nori,
huître de la Baie de l'Enfer de Cancale pochée,
gelée d'eau de mer, agrumes et caviar

*Tartlet, nori seaweed, poached Cancale Hell's Bay oyster,
Seawater jelly, citrus and caviar*

Langoustine raidie servie nacrée,
ravioli de pince, bouillon de carapaces

*Stiffened langoustine served pearly,
Claw ravioli, shell broth*

Chapon de Bresse rôti sur coffre,
la cuisse confite aux fruits secs servie croustillante,
doub beurre, jus d'aïeron braisé à la truffe de Grignan

*Roasted Bresse capon on chest,
Confit leg with dried fruit served crispy,
Braised wing juice with Grignan truffle*

Pressé de pomme de Savoie, caramel au cidre

Savoie apple, cider caramel

Bûchette marron d'Ardèche, sorbet myrtilles sauvages

Ardèche chestnut log, wild blueberry sorbet

Mignardises

Sweets

