

Déjeuner de Noël

165 € hors boisson

Pour patienter

Brouillade à la truffe noire

Foie gras de canard confit
chutney pomme et fruits secs

Raviole de crustacés
bouillon coraillé

Noix de Saint-Jacques dorées
topinambours et tuber melanosporum

Volaille de la ferme des Galinettes rôtie
légumes d'hiver en beaux morceaux et trompettes de la mort

Fromage frais et affiné
salade d'herbes d'ici

Bûche au chocolat de notre Manufacture à Paris

Christmas lunch

165 € excluding drink

Pour start with

Black truffle 'brouillade'

Confit duck foie gras
apple and dried fruit chutney

Crustacean raviole
coral broth

Seared sea scallops
Jerusalem artichokes and tuber melanosporum

Roasted chicken from Galinettes farm
winter vegetables and black trumpets

Fresh and matured cheese
local herb salad

Chocolate from our Manufacture in Paris Yule log