

Réveillon 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 eve dinner

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