Menu de Noël

Entrée, plat et dessert

55 €

Mise en bouche

Appetizer

Entrées

Foie gras mi cuit maison et son chutney de figues toast de pain d'épices

Homemade semi-cooked foie gras, fig chutney and toasted gingerbread.

ou

Gravlax de saumon aux agrumes, crème montée aux herbes et toast de pain de campagne.

Citrus-cured salmon gravlax, whipped herb cream and toasted country bread.

Plats

Saint-Jacques, risotto au corail, condiment au gingembre et herbes mayennaises.

Scallops, coral risotto, ginger condiment and local herbs from Mayenne.

ou

Suprême de volaille, sauce poulette truffée, gratin dauphinois et tartare d'algues.

Chicken supreme, truffled creamy mushroom sauce, gratin dauphinois and seaweed tartare.

Fromage

Assiette de fromages affinés de la Maison Desrues ***(supplément 10€)***

Platter of cheeses ***(supplement of 10€)***

Desserts

Réinterprétation d'une buche de noël entre chocolat noir, poire délicate, parfum de cardamome verte et citron noir

Brownie au chocolat et citrons confits, crémeux chocolat à la cardamome, brunoise de poires au citron noir et feuille en chocolat

Chocolate brownie with candied lemon, cardamom-infused chocolate crémeux, diced pears with black lime, and a chocolate leaf

ou

La clémentine se dresse l'amande s'adoucit et le romarin murmure

clémentine pochée au romarin, bavaroise vanille romarin, blanc mangé aux clémentines, praliné amandes

Rosemary-poached clementine, vanilla and rosemary Bavarian cream, clementine blancmange, almond praline

Mignardises

Sweetness