



# Menu du réveillon de Noël

PAR THOMAS VONDERSCHER

195 € BOISSONS COMPRISES

ŒUFS DE BROCHET FUMÉS DE CHEZ PETROSSIAN

Grenailles, crème de vodka et cresson  
Petrossian smoked pike roe, grenailles, vodka cream and watercress

TARTARE DE BŒUF AUBRAC

Crèmeux de potimarron et jaune d'œuf bio confit  
Aubrac beef tartare creamy pumpkin and candied organic egg yolk

SAINT JACQUES BRETONNES RÔTIÉS

Risotto de châtaignes de castans et truffe Melanosporum  
Roasted Breton scallops, risotto of castan chestnuts and Melanosporum truffle

PITHIVIERS DE PINTADE

De la ferme de laudrine et foie gras du Gers, jus crèmeux à l'eau de  
noix  
Pithiviers of guinea fowl from laudrine farm and foie gras from Gers, creamy  
juice with walnut water

DÉCLINAISON DE FROMAGES RÉGIONAUX TRAVAILLÉS PAR LE CHEF

Variation of regional cheeses worked by the chef

VARIATIONS AUTOUR DE LA PATATE DOUCE DE RUDY

Passion et parfait à la vanille  
Variations around Rudy's sweet potato, passion and vanilla parfait