



Menu du réveillon de Noël

PAR JÉRÔME RYON

145€ par personne | boissons comprises

Dîner du jeudi 24 décembre 2020

MISE EN BOUCHE

Cœur de saumon fumé,
lentilles du Lauragais, kumquat confit
The heart of smoked salmon, lentils from Lauragais, preserved kumquat

ENTRÉE

Foie gras de canard extra poêlé, ananas et clémentine corse, un jus au poivre Timut.
Foie gras extra, pineapple, clementine from Corsica, a Timut pepper juice

POISSON

Soufflé de coquille Saint-Jacques aux truffes de Villeneuve, artichauts pluriels et crème légère.
Scallops soufflé with truffles from Villeneuve, several artichokes and a light cream

VIANDE

Chapon de pintade de Bresse farci aux langoustines, cœur d'endive pleine terre et châtaignons de chez Rolland, un jus court.
Capon poultry from Bresse stuffed with jumbo shrimps, the heart of chicory and chestnuts from Rolland, a juice

FROMAGE

Le bleu de Briola et sa poire tapée
Blue cheese from Briola and a dried peer

DESSERT

Buchette crémeuse vanille et gingembre, biscuit moelleux aux coings, crème glacée à la gruée de cacao
Vanilla and ginger little creamy yule log, soft biscuit and quince, cacao ice cream