



# Menu du déjeuner de Noël

PAR JÉRÔME RYON

80€ par personne | boissons comprises

Vendredi 25 décembre 2020

## ENTRÉE

Foie gras extra cuit au naturel et pâtes de coings, une brioche feuilletée maison  
*Foie gras extra and crystallized quince, an homemade turned and rolled brioche*

## POISSON

Pavé de baudroie contisé au chorizo Ibérique et sauge, gnocchi de pommes de terre aux algues, salicornes et crème légère.  
*Angler fish pricked with Spanish chorizo and sage, potatoes gnocchi with seaweed, glassworts and light cream*

## VIANDE

Dinde de Bresse, la poitrine au beurre truffé, cannelloni des cuisses confites, choux de Bruxelles et sauce Périgourdine.  
*Turkey from Bresse, the chest with butter and truffles, cannelloni with preserved thighs, Brussels sprouts and Perigourdine sauce*

## DESSERT

Buchette à la crème de marrons confits, crème glacée Turrón et baba au vieux rhum.  
*Little Yule log with candied chestnuts cream, Turrón ice cream and old rum soaked baba cake.*