

RÉVEILLON DE NOËL * CHRISTMAS EVE

PAR FLORIAN GRAVELLE

Galanga
MONSIEUR GEORGE

CANAPÉS

COURGE DE NICE, ÉMULSION À L' HUILE DE CAFÉ, JUS ÉPICÉ

Nice squash, coffee-infused oil emulsion, spiced jus

NOIX DE SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN TRUFFÉE,

FUMET DE BARDES ET BLETTES

Truffled scallops from Port-En-Bressin, trimmings fumet, chard

HOMARD BLEU BRETON AU BINCHOTAN, RAVIOLE DE PINCES,

ÉMULSION AU YUZU

Breton blue Lobster grilled on Binchotan, claw ravioli, yuzu emulsion

CAILLE DE CHALLANS

FARCIE DE FOIE GRAS ET ANGUILE FUMÉE, JUS TRUFFÉ

Challans quail stuffed with foie gras and smoked eel, truffle jus

FROMAGE PAR NOTRE CRÉMIER EMERIC DELACOUR

Cheese from our cheesemonger Emeric Delacour

BAVAROIS AUX AGRUMES PARFUMÉ AU POIVRE DE TIMUT

Citrus bavarois, perfumed with Timut pepper

MIGNARDISES

RÉSERVER

250 EUROS TTC HORS BOISSON - 250 euros TTC per person excluding drink