

MENU DE FÊTES

Menu de la Terre

Entrées - Starter

Terrine de foie gras, brioche maison et chutney mangue

Foie gras terrine, homemade brioche and Mango chutney

Plat Principal - Main Dish

Pintade roulée, farce girolles et truffe noire, purée de potimarron et jus de viande à la truffe

Rolled guinea fowl, stuffed with chanterelles and black truffle, mashed pumpkin and truffle gravy

Dessert

Bûche aux fruits rouges et yuzu

Red berry and yuzu log

Menu de la Mer

Entrées - Starter

Saumon fumé maison, crème aigrelette

Home-smoked salmon, slightly sour cream

Plat Principal - Main Dish

Turbot poché, écrasé de topinambour à la ciboulette, beurre blanc au curcuma, palourdes et mélange de légumes

Poached turbot, crushed Jerusalem artichoke to chives, turmeric white butter, clams and mixed vegetables

Dessert

Bûche aux fruits rouges et yuzu

Red berry and yuzu log