





Repas de Noël

/ MENU UNIQUE



PIÈCES COCKTAIL

Dôme chou fleur à la truffe Chou craquelin, ganache foie gras & spéculoos Tartare de St-Jacques, menthe fraîche, citron, mangue

ENTRÉE

Queue de langouste, crémeux aux agrumes, citron caviar sur sablé aux algues & vinaigrette aux étrilles

PLAT

Suprême de volaille des Hauts-de-France sauce foie gras, mini carottes rôties, purée de céleri à la truffe & pickles de betterave chiogga



/LE DESSERT

ÉDITION LIMITÉE

Bûche chocolat, vanille & bergamote

Sablé cacao, chocolat gianduja, praliné vanille, crémeux bergamote et mousse vanille torréfiée

Bûche 8 parts





