

Déjeuner du 25 Décembre 2018



Le Foie gras de la maison Masse

Aux couleurs de boules de Noël.

Foie gras in Christmas baubles colours.

La langoustine et la truffe noire (en 2 services)

En tartare, truffes et pomme verte, sabayon aux noix.

En raviole de truffe, émulsion des têtes et racines d'hiver.

Langoustine and black truffle in 2 services: in tartar, truffle and granny smith, walnut sabayon, in truffle ravioli, langoustine emulsion and winter roots.

Le loup de Mer

Poireaux et coquillages, nage au vin moelleux.

Seabass, leek and shell, sweet wine juice.

La pomme verte

Juste centrifugée et servie glacée, émulsion de sapin.

Granny smith sorbet, fir emulsion.

Le chapon de Bresse

Sur l'idée d'une dinde aux marrons, jus de rôti à la myrtille.

Capon like chestnuts turkey, blueberry roasted juice.

Le Mont d'Or

En émulsion et servi à la cuillère, salade de pommes de terre et lard de forêt confit.

Mont d'Or in emulsion and served with a spoon, potatoes salad and bacon confit.

Le chariot de gourmandises de Noël.

Christmas delicacies.

90 Euros

Accord Mets et vins / Wine pairings : 60 Euros

Viande d'origine française

Meat, origin France

