

25 DÉCEMBRE DÉJEUNER DE NOËL

Amuse-bouche et Taittinger

Appetiser and Taittinger

Stuzzichini

75€

Carpaccio de Saint Jacques, rémoulade truffée

Vinaigrette colorée à la betterave

Scallop carpaccio, truffe remoulade

Beetroot vinaigrette

Carpaccio di capesante, remoulade al tartufo

vinaigrette colorata alla barbabietola

OU / OR / O

Foie gras de canard maison aux épices douces
Pain d'épices et confiture de pruneaux et banane

Homemade duck foie gras with sweet spices

Gingerbread, prune and banana confit

Foie gras di anatra alle spezie, dolci fatto in casa

Pan di zenzero e marmelata di prugne e banane

Millefeuille de caille et sa verdure de Nice
Jus d'herbes tranché à l'huile de truffes

Quail in puff pastry and verdure of Nice

Herb jus infused with truffle oil

Millefoglie di quaglia e verdure di nizza

Succo d'erbe con olio tartufato

OU / OR / O

Turbot grillé et mousseline de céleri et épinards

Sauce au Champagne

Grilled turbot with celery and spinach

Champagne sauce

Rombo alla griglia e mousse di sedano e spinaci, salsa allo Champagne

Nougat glacé façon treize desserts

The «13 Desserts» iced nougat

Torrone gelato al modo dei 13 dolci

OU / OR / O

Entremet au cassis et lait d'amandes

Décoré de violettes cristallisées

Blackcurrant and almond milk gateau

Decorated with crystalised violets

Dolce al cassis e latte di mandorla, con violette candite

