



DÉJEUNER

25 DÉCEMBRE 2023

79€

Coupe de champagne
Gambas flambée au Pastis et ananas

*Champagne flute
King prawns flambé with Pastis and pineapple
Bicchiere di Champagne
Gamberi flambé con Pastis e ananas*



Carpaccio de St Jacques en rémoulade de céleri truffée
Vinaigrette de betterave

*Scallops carpaccio in truffled celery remoulade
Beetroot vinaigrette
Carpaccio di cappesante con sedano tartufato e salsa di barbabietola*

Ou / Or / O

Pot au feu de foie gras safrané
Petits légumes de saison

*Saffron foie gras with stewed seasonal vegetables
Minestrone di foie gras con zafferano e verdura di stagione*



Quasi de veau rôti aux herbes de Provence
Pommes de terre grenaille et poêlée de cèpes

*Roasted rump of veal with herbes de Provence
Sauted potatoes and porcini mushrooms
Vitello arrosto con erbe locali
Patate al forno e funghi porcini*

Ou / Or / O

Turbot grillé, vinaigrette d'échalotes à l'huile de truffe noire
Purée de céleri et épinard

*Grilled turbot, shallot vinaigrette with black truffle oil
Celery purée and spinach
Rombo grillato e salsa di cipolline con oglio di tartufo nero
Purea di sedano e spinaci*



Bûche de Noël au chocolat, crème de marron et kumquats confits

*Chocolate yule log, chestnut cream and kumquat confit
Torta di natale al cioccolato, crema di castagne e kumquat*

Ou / Or / O

Macaron glacé à la rose Centifolia et fruits rouges

*Iced macaron with Centifolia roses and red fruits
Macaron ghiacciato con rose di Centifoglia e frutti di bosco*