

N  
Ö  
E  
L  
E  
N  
S  
E  
I  
N  
E

2  
4  
D  
É  
C  
E  
M  
B  
R  
E  
2  
0  
1  
8

**Royale de chou-fleur et caviar**  
*Cauliflower royale, caviar*



**Langoustines marinées à crue**  
*Marinated langoustines*



**Saint-Jacques dorées, courge, sucs de cuisson**  
*Seared sea scallops, gourd, cooking jus*



**Poularde en demi-deuil, sauce suprême**  
*Demi-deuil style chicken, suprême sauce*



**Brie de Meaux truffé**  
*Truffle Brie de Meaux*



**Coupe agrumes, sorbet fromage blanc**  
*Citrus composition, fromage blanc sorbet*



**Bûche de Noël aux chocolats de notre Manufacture**  
*Chocolate yule log*



**280€** — 6 PLQTS - DISHES