

N
Ö
E
L
E
N
S
E
I
N
E

2
5
D
É
C
E
M
B
R
E
2
0
1
8

Royale de courge butternut et truffe noire

Butternut gourd royale, black truffle



Saumon en gravlax, pommes de mer et caviar

Salmon gravlax, tiny potatoes and caviar



Langoustines dorées, jeunes poireaux et tuber melanosporum

Seared langoustines, baby leeks and tuber melanosporum



Dos de chevreuil rôti, sauce poivrade

Roasted back of venison, peppered 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