

MENU DE NOËL

Samedi 25 décembre 2021

54 €

Amuse-bouche

Crème brûlée au foie gras truffé

Entrée

*Buchette de tourteau au caviar,
carpaccio de concombre, nuage au kumbawa et son coulis au kiwi*

Ou

*La pâte croustillante du Pizzaiolo au foie gras & magret fumé
et ses tomates aux oignons confits*

Plat

*« Tournedos » de saumon label rouge en croûte de sel,
émulsion de betterave rouge à l'huile de noix
et sa tombée de blettes à l'ail et au persil*

Ou

*Mignon de sanglier rosé, sauce physalis
et ses pommes de terre farcies au mascarpone aux herbes*

Fromage

*Fromage de chèvre du Ventoux en cromesquis
et son mesclun à l'huile de truffe*

Ou

*Fromage de chèvre frais du Ventoux aux herbes & piment d'Espelette
et son mesclun à l'huile de truffe*

Dessert

Bûche tout chocolat au sésame torréfié

Ou

Buche glacée nougat et mangue sur sa meringue croquante