

MENU DE NOËL

Par Pascal Auger



Menu du 24 et 25 Décembre 2021

Menu 140€ par personne (hors boissons)

Bouchées apéritives

Soufflé glacé d'oursins – King crabe au végétal – zéphyr céleri



Pièce de foie gras – eau de rose – écorces d'agrumes



Coquilles Saint Jacques – truffes noires – butternut – oxalis

*Poularde de la Drome – vin jaune –
pâte de châtaignes – tartelette nougatine-cèpes*



Vacherin Mont d'Or – brioche aux marrons



Bûchette

Mousse Ivoire – noisettes – kalamansi

La Sphère de Noël

Accord d'une mousse lactée – marrons en textures et muroise