

BREAKING RULES

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

MENU DE NOËL

MISE EN BOUCHE

Saint-Jacques juste nacrée, pulpe de betterave et royale de corail, émulsion noisette

CANARD SOUS TROIS FORMES

*Foie gras mi-cuit marbré au vin rouge, toast et gelée de coing
Escalope de foie gras poêlée et muesli aux fruits secs
Magret séché, réduction pomme, poivre de sarawak*

LE POISSON

Bar grillé, pulpe de panais-vanillé et mini légumes glacés, écume safranée

— OU —

LA VIANDE

Selle d'agneau de lait, cromesquies de patate douce, polenta Espelette, pleurotes et shitakés, jus corsé

LE DESSERT

Granité au génépi & Entremet chocolat— praliné— passion