

CHRISTMAS EVE MENU - MENU NUIT DE NOËL

APPETIZERS - APÉRITIFS

Marinated shellfish

Coquillages marinés

Sweet beef gyoza with truffle sauce

Gyoza de veau doux et sauce truffée

Porcini mushrooms and foie croquettes

Croquettes de cèpes et foie

STARTERS - ENTRÉE

Ravioli "surf and turf" with prawns, mushrooms and free-range chicken

Raviolis "mer et montagne" aux gambas, champignons et poulet paysan

MAIN COURSE - PLAT PRINCIPAL

Lamb shoulder at low temperature, aubergine with rosemary honey, artichokes and small onions

Épaule d'agneau à basse température aux aubergines au miel de romarin, artichauts et oignons

DESSERTS - DESSERTS

Crunchy almond, sweet potato and vanilla

Croquant aux amandes, patate douce et vanille

Nougat, wafers and petit fours

Nougat, gaufrettes et petits fours

Beverage not included

Boisson non incluse

PRICE - PRIX : 50,00 €

(VAT included - TVA incluse)