



## MENU DE NOËL

Dimanche 25 Décembre 2011

*Mon pressé de foie gras de canard mi-cuit au cacao et confit d'agrumes,  
le tout servi comme un « Opéra »,  
fraîcheur mandarine gingembre*

~

*Noix de Saint Jacques caramélisée à la plancha,  
tendre et crémeux risotto Carnarolli façon « Carbonara »,  
lard fumé et champignons des bois, jus mousseux au vieux parmesan*

~

*Selle d'agneau cuisinée lentement au sautoir,  
sur une fine gelée de carottes, céleri et poire braisés aux épices douces,  
jus réduit d'un Hollandaise*

~

*Le vacherin Mont d'Or servi à la cuillère,  
baguettine noisettes et raisins confits juste tiédie*

~

*Panacotta au chocolat Grand Cru et fruits exotiques,  
nuage passion et vanille Bourbon*

~

*Ma surprise de Noël fondante au chocolat tiède,  
crème glacée au grand Marnier*



*Au tarif de 150 € par personne, hors boissons*

T.V.A. à 5.5 % et services compris