

# Menu de Noël

75€

## Eveil des papilles

Foie gras de canard en deux façons, Mi-cuit et en Royale, velouté de Cèpes, tuile de pain poudre de trompette de la mort



Saint Jacques rôties en Laitue de mer, purée de Carotte fumée, mini Carottes glacée, pesto aux Fanes et sauce Vanillée



Chapon farci en basse température, Truffe et Marron, crème de Butternut, Noisette torréfié et sauce Périgueux



Cannolo à la Noix de Coco, crème glacée