



DÎNER

24 DÉCEMBRE 2024

*Amuse-bouche des Rois Mages
Coupe de Champagne Taittinger*

ENTRÉES

*Tatin de foie gras de canard, compoté d'oignon, magret fumé, sauce truffe, mikado
de pommes et crumble de pain d'épice*

*Tatin di foie gras d'anatra, composta di cipolle, petto d'anatra affumicato, salsa al tartufo,
mikado di mele e crumble di pan di zenzero*

*Ballotine de Tourteaux et Saumon Fumé d'Ecosse
Rémoulade de légumes, huile de bergamote, gel citronnelle, huile de basilic*

*Rolatina di granchio e salmone affumicato,
salsa di verdure, olio al bergamotto, gel limone, olio di basilico*

PLATS

*Chapon farci M² (Morilles et Marrons), jus de volaille réduit au vin jaune,
pomme de terre fondante à la truffe noire, et pleurote en persillade*

*Cappone ripieno di spugnole e castagne, succo di pollame ridotto al vino giallo,
patata cremosa al tartufo nero e funghi ostrica prezzemolati*

*Pavé de Lotte rôtie, sauce à la vanille et safran, concassé de noisette,
purée de butternut au gingembre*

*Pavé di rana pescatrice arrosto, salsa alla vaniglia e zafferano, nocciole tritate,
purea di zucca e zenzero*

DESSERTS

Traineau de Bûche du Pôle Nord

Tronchetto del Polo Nord

Entremet chocolat grand cru mokaya aux poires caramélisées

Entremet di cioccolato grand cru mokaya con pere caramellate

Les Traditionnels Treize Desserts

119€ TTC NETS, SERVICE COMPRIS, HORS BOISSONS

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.