

UN  
JOYEUX  
NOËL

  
**Christmas**  
*Menu*  
120€ - 165€

MERRY CHRISTMAS

### AMUSE-BOUCHE

Huitre Perle Blanche en gelée de sudachi et caviar  
*White Pearl Oyster in sudachi jelly with caviar*

### ENTRÉE FROIDE - COLD STARTER

Carpaccio de langoustine, déclinaison de kiwis et  
radis au pluriel  
*Langoustine Carpaccio, kiwi and radish variations*

### ENTRÉE CHAUDE - HOT STARTER

Raviole de boeuf confit, bouillon de cèleri  
*Braised Beef Ravioli with Celery Broth*

### PLATS - MAIN DISHES

Saint-Jacques dans sa coquille, truffes, purée de  
choux-fleurs, écume de la mer  
*Scallop in its shell, truffles, cauliflower purée, sea foam*

Coquelet braisé au vin rouge, fricassée de  
champignons, crémeux d'épinard  
*Braised young rooster in red wine, mushroom fricassée,  
spinach cream*

### PRE DESSERT

Granité d'agrumes  
*Citrus granita*

### DESSERT

Châtaignes confites au Rhum Ambré  
*Candied Chestnuts with Amber Rum*

