

# Menu de Noël

Mardi 25 décembre Midi - 79€

Huître d'Isigny en sabayon de yuzu  
pomme verte et noisettes torréfiées



Cannelloni de langoustines, jus de coquillages  
et croustille au parmesan

ou

Marbré de foie gras de canard aux fruits exotiques et pain d'épices  
gelée de mangue, tuile croquante « coco-cannelle »



Ballotine de poularde, fine farce de veau, figues et citron confit  
jus au vin jaune, cromesqui de blue belle persillé  
fondant de butternut musqué, pickles d'oignons au vin rouge  
chips de rutabaga et crémeux de topinambour à la cardamome

ou

Médaille de lotte piqué à la truffe blanche d'Alba  
crème de potimarron à l'huile de noix, chou fleuri multicolore  
palet de céleri confit au lard fumé et éclats de châtaigne



Fromage blanc de la ferme Viallon

ou

Terrine de roquefort au poire  
jeunes pousses à l'huile de noix



Bûche au chocolat, marron et mandarine  
coulis de litchi



Douceurs sucrées