

Noël
Souper Fin du
24 décembre



en guise de patience ...
Soufflé Mer Rouge,
homard & bisque corsée

Carpaccio de Saint-Jacques,
cédrat d'Alexandrie, caviar primeur

Foie Gras poché au vin de Jurançon,
Dattes fraîches, verjus, sésame

Bar(que) sur le Nil :
Dukkah, curry vert, bigarade

Pintade Riche des Pharaons,
truffée sous la peau

Pistaches de Siwa,
Fleur d'oranger, dentelle de lin

190 euros

Ce beau menu pourra varier selon les dernières inspirations et le marché de notre brigade de cuisine.
Prix net, service & taxes comprises