Vendredi 25 Décembre

DÉJEUNERS DE NOËL

LA FERME AUX GRIVES

Petite Patience Marine des Jours de Fête
Salpicon de homard
& quenelle moelleuse de haddock
✹
Cœur de Truite au Coin du Feu
Fumé à l'âtre,
Crème soyeuse au caviar Sturia
✹
Risotto des Grands Jours à la Truffe Noire
Belle Saint-Jacques rôtie au beurre
✹
Le Bœuf Wellington en Habit de Noël
✹
La Bûche Andalouse, sous les Orangers
Agrumes confits & kumquats givrés

95 €

L'ORANGERIE D'EUGÉNIE

Petite Saint-Jacques Soufflée
Velours de bisque épicée
✹
Foie Gras Doré au Verger d'Hiver
Pommes & poires rôties, jus aigrelet
✹
Sole de Petit Bateau aux grains de Caviar
Pommes « bijoux » & beurre de mer
✹
Tourte de Colvert & Palombe
« Grande Tradition »
Vice-championne du monde 2026
✹
Le Grand Chariot des Bûches de Noël

175 €

Ces deux Menus sont proposés boissons non comprises.
Ils sont susceptibles d'être modifiés selon les trouvailles du marché
et les créations ultimes de la brigade de cuisine.