



# Menu de Noël

75 €

## Mise en Bouche

### Foie de Canard confit

En croûte de fruits secs, compotée de mangue au miel  
Fruits de la passion et brioche maison

### Coquilles Saint-Jacques

Purée de topinambour  
Espuma à l'ail noir et blanc

### Volaille de Bresse

cuisson sous-vide à basse température  
Sauce Albufera foie gras et truffes fraîches  
Garniture d'hiver

### Fromage

Bonbon de Saint-Nectaire et salade

### Ananas Victoria

Farci de fruits exotiques caramélisés de crème brûlée

