



MENU DU TEMPS DES FÊTES - HOLIDAY MENU 3 SERVICES

ENTRÉES - STARTERS

**Saint-Jacques rôties, parmentier, poireau frit et parfum
de truffe**

*Roasted scallops, parmentier, fried leek and truffle
perfume*

Ou

Or

Foie gras au torchon, brioche, figues et gel au gingembre

Foie gras au torchon, brioche, figs, ginger gel

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

**Loup de mer à la plancha, risotto safrané, calmar et
moules fumées**

*Sea bass à la plancha, saffron risotto, squid and
smoked mussels*

Ou

Or

**Boeuf « short ribs » braisé, cipolin, mousseline de
pommes de terre, sauce Bordelaise**

*Braised short ribs, cipolin, potato mousseline,
Bordelaise sauce*

DESSERT - DESSERT

Le Cara'Choc de Paul Peyrat

Paul Peyrat's Cara'Choc

Olivier Perret - Chef Exécutif *Executive Chef*
Paul Peyrat - Chef Pâtissier *Pastry Chef*

**Veillez aviser votre serveur pour toute allergie ou
restriction alimentaire**

Please let us know of any allergies or restrictions.

