



NOËL

MENU DU TEMPS DES FÊTES - HOLIDAY MENU 4 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, figes et gel au gingembre
Foie gras au torchon, brioche, figs, ginger gel

ENTRÉES CHAUDES - WARM STARTERS

Velouté d'artichaud, truffe noire et noisettes
Artichoke soup with black truffle and hazelnuts

Ou
Or

**Ris de veau braisé, céleri rave glacé, légumes aigre-doux et jus de veau
au citron vert**
*Braised veal sweetbreads, glazed celeriac, sweet and sour vegetables,
lime zest veal juice*

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.

