

# Menu de Déjeuner de Noël



Mardi 25 Décembre 2018

**Cromesquis fondant de boudin noir basque, au piment d'Espelette**  
sur une rémoulade de céleri rave au cidre et pommes en boutons  
Petit mélange shiso et affila cress



**Petit soufflé potimarron,**  
sur un velouté de courge musquée et queue de langoustine juste rôtie,  
gingembre citronnelle, pointe de caviar osciètes

Ou

**Escalopes de Foie Gras du sud-ouest, Maison « Soulard »**  
En aigre doux autour de la clémentine corse  
et fine tranche de chips de lard de Colonnata



**Tendre poire de bœuf Angus, façon Wellington,**  
confit d'échalote et jus réduit au Banyuls  
Millefeuille de mousseline de chou-fleur au céleri rave  
Et ses sommités au curry Madras

Ou

**Le Pavé de Sandre de Mer Baltique,**  
écrasée de pommes de terre rattes de Camargue  
beurre blanc à la châtaigne



## Le fromage

Dentelles d'Appenzeller, mâche aux pignons torréfiés



## La buche pâtissière de Noël

Au citron, cœur en meringue

Ou

Au chocolat intense, cœur en caramel fondant

*Chef de cuisine : Serge Alaimo*

**49 €/personne tarif TTC hors boissons**

