



MENU SOUPER DE NOËL

24 & 25 DÉCEMBRE

par le Chef, Matthieu Saunier,
et Dayron Concepcion



PREMIER SERVICE

BISQUE DE CREVETTES

Yuzu kosho et perles du Japon

CRÈME DE VOLAILLE ET CHÂTAIGNES

Émulsion à la truffe

DEUXIÈME SERVICE

FOIE GRAS

Kumquats confits à la lavande, brioche à la pistache

CRABE DES NEIGES

Menthe, concombre et kimchi maison

BETTE À CARDE

Pistaches, truffe, émulsion au pesto, ricotta,
tomates confites et artichauts

TROISIÈME SERVICE

TROU NORMAND

QUATRIÈME SERVICE

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE EN CRÉPINETTE

Épaule confite au ras el hanout, mousseline d'artichauts, crosnes et sauce foie gras

FLÉTAN POËLÉ AU BEURRE NOISETTE

Salicorne, galanga, gnocchis de topinambours et chips à l'encre de seiche

PINTADE FARCIE AUX MORILLES

Noisettes torréfiées, châtaignes au sirop et choux dans tous ses états

CINQUIÈME SERVICE

FROMAGE 14 ARPENTS TRUFFÉ

Marmelade de poivrons et cerises de terre avec pain de campagne

SIXIÈME SERVICE

AMANDES ET POIRES FAÇON FRANGIPANE

Sorbet au melon

BÛCHE *OSCO!* AU CHOCOLAT

Marrons et agrumes

COINGS POCHÉS

Mascarpone, caramel et épices de Noël

75\$

Taxes et service non-inclus