

MENU DE NOEL – LE GABRIEL

TRUFFE

Mushroom burger au beurre de poule truffé
TRUFFLE
Mushroom burger with truffled candied egg yolk

ARTICHAUT

Coeur d'artichaut « Macau » en impression de sakura, coriandre fraîche
ARTICHOKE
« Macau » artichoke heart with sakura leaves and fresh coriander

SAINT-JACQUES

Saint-Jacques de la baie de Seine, ravioles d'oseille, émulsion à la vanille Bourbon
SCALLOP
« Baie de Seine » scallop, sorrel ravioli, Bourbon vanilla emulsion

BAR

Bar de ligne nacré, céleri rave confit au citron noir et coquillages de la Trinité
SEA BASS
Seared sea bass, celery with black lemon and shells from « Trinité »

VOLAILLE

Volaille de la Cour d'Armoise, topinambour au Matusalem, truffes noires Melanosporum
HEN
Hen from « Cour d'Armoise », jerusalem artichoke with « Matusalem », black truffle Melanosporum

FROMAGE

Vacherin aux truffes
CHEESE
Vacherin with truffle

CALISSON ACIDULE

Sorbet miso vanille, crémeux citron, meringue thé Earl Grey
CALISSON
Miso and vanilla sorbet, lemon cream, Earl Grey meringue

FINGER FRUIT DE LA PASSION

Chocolat lait, parfait glacé fruit de la passion, mousse et croustillant chocolat lait
PASSION FRUIT FINGER
Milk chocolate, passion fruit ice parfait, mousse and milk chocolate crisp

BOULE DE NOEL CHOCOLAT CLEMENTINE

Coque chocolat, ganache légère pin sylvestre, sorbet et sauce clémentine
CLEMENTINE & CHOCOLATE CHRISTMAS BULB
Chocolate shell, light ganache with pine, clementine sorbet and sauce