



LA PAGODE DE COS

RÉVEILLON DE NOËL

LA TRUFFE / THE TRUFFLE

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

L'ARTICHAUT / THE ARTICHOKE

Coeur d'artichaut « Macau » en impression de fleur de cerisier et coriandre fraîche
« Macau » artichoke heart with cherry blossom and fresh coriander

LA SAINT-JACQUES / THE SCALLOP

Juste rôtie. Topinambour au café, essence de Whisky
Roasted. Jerusalem artichoke with coffee, Whisky essence

LA VOLAILLE / THE HEN

Volaille de la Cour d'Armoise au lait ribot, pomme de terre farcie à la truffe
Hen from Cour d'Armoise in buttermilk, candied potatoes with black truffle

LE CALISSON / THE CALISSON

Crèmeux citron vert, croustillant amandes caramélisées
Lime cream, caramelized almond crust

LE CHOCOLAT / THE CHOCOLATE

« Boule de Noël » praliné, gingembre et pain d'épice
« Boule de Noël » ginger, praline and gingerbread

300€ hors boissons, taxes et services compris – Menu à titre indicatif pour l'ensemble de la table
300€ excluding beverages, Net prices, tax and service included – Indicative menu for the entire table