

Menu de Noël

Mardi 24 Décembre 2019

Terrine de foie gras d'oie marbrée de figues sèches –
Gelée de Sauternes, pâte de coing, et puntarella.
Lobe de foie gras de canard à la vapeur, navet blanc braisé.
Filet d'oie confit, potimarron aux fruits de la passion.

Coquilles Saint-Jacques à la vanille de Tahiti –
Purée de panais, voile de sèche ; pomme verte et avocat.

Noisette de chevreuil au genièvre, fondue d'endives et radicchio aux citrons confits.
Terrine chaude de gibier, sauce rouge –
Choucroute TT.

Bûche de Noël 2019.
Quelques desserts Pierre Gagnaire.



Esprit