



# Menu de Noël

95€ par personne

## Apéritif

Mini tartelette oignons confit au curry  
Chips de tapioca et camarons à la tagette  
Whoppie au camembert des hauts

## Amuse-Bouche

### Langoustine / Champignons / Oignons

Tortellini à la langoustine et oignons confits, champignons en texture,  
bisque de langoustine au vin jaune.

## Pour commencer

### Foie gras / Fruits rouge / Pain d'épices

En pressé à la myrtille et à la fraise, caramel aux quatre épices,  
pain d'épices toasté,  
fraise fermentée juste brûlée.

## Pour suivre

### Pintade / Artichaut / Truffe

Pintade en deux cuissons, le suprême en basse température,  
la cuisse confite, pressé de pommes de terre à la truffe,  
artichaut travaillé en différentes textures,  
jus court à la truffe.

## Pré-dessert

## Pour terminer

Notre dessert surprise autour du chocolat péï