



Menu Noël

24 DÉCEMBRE 2020



Par le Chef Boris DERENDINGER

**Ballotine de foie gras d'oie à la
truffe Tuber Melanosporum,**
betteraves en texture
et dampfnudel

Noix de Saint-Jacques poêlées,
risotto de salicornes et
fumet de barbes au cerfeuil

Filet mignon de veau,
candele lunghe farcis à la purée
d'artichauts, jus de veau au porto

Crèmeux au chocolat extra-bitter,
ganache au café, crumble cacao à
la fleur de sel et glace à la fève
de tonka

195€ TTC, boissons comprises