

# Menu

MERCREDI 25 DÉCEMBRE  
59€/PERSONNE, HORS BOISSON

## ENTRÉE AU CHOIX

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes

Escargots au beurre persillé servis en coquille (par 12)

Foie gras de canard à la truffe, fait maison

## PLAT AU CHOIX

Cassolette de ris de veau et boudin blanc,  
écrevisses et pleurotes

Filet de bœuf Chateaubriand, sauce foie gras,  
gratin dauphinois au beaufort

Dos de cabillaud, mousseline de carotte gingembre,  
bouillon de crevettes parfumés aux agrumes

## FROMAGE

Brie de Meaux truffé

## DESSERT AU CHOIX

Tartare de fruits exotiques, meringues croustillantes

Panettone façon pain perdu et sa glace à l'amande

Bûchette divine par Pascal Caffet\*

*\*Champion du Monde des Métiers du Dessert*

## CAFÉ OU THÉ

