



# Menu

## CHRISTMAS

150 EUROS (DRINKS OUT)

Sphere with two salmon, whipped curry cream



Seared scallops, Jerusalem artichoke puree,  
emulsified bisque, and crispy element



Stuffed free-range chicken fillet with foie gras,  
pressed potatoes, ruby sauce with mushrooms



Brillat-Savarin with black truffle



The Christmas ball: lychee with hints of rose and  
candied orangeet confit d'orange



# Menu

## NOEL

150 EUROS (HORS BOISSONS)

Sphère aux deux saumons, crème montée au curry



Saint-jacques snackées, purée de topinambour,  
bisque émulsionnée et croustille



Filet de poulet fermier farci au foie gras,  
pressé de pommes de terre, sauce ruby aux  
champignons



Fromage Brillat-Savarin à la truffe melanosporum



La boule de Noël, litchi aux effluves de rose  
et confit d'orange