

# Merry Christmas

## *Menu de Noël*



**À 39 € par personne hors boissons**

*At 39 € per person without drinks*



**Dégustation du chef**

*Chef's tasting*



**Crèmeux de truite fumée et lamelles de Saint Jacques marinées au poivre rose,**

**Salade de jeunes pousses et vinaigrette aux écrevisses**

*Creamed smoked trout with scallop lamelle, with pink pepper marinade,*

*Spring salad and crayfish vinaigrette*



**Filet de magret de canard sauvage et sa mousseline de patate douce, artichaut bouton sauté et poêlée de champignons des bois,**

**Jus au vin rouge et épices hivernales**

*Wild duck breast with sweet potato mousseline, sauted button artichokes and pan-fried wood mushrooms,*

*Red wine and winter spice jus*



**Bûchette au poire et caramel beurre salé, brownies au chocolat et noix de pecan, crème légère à la vanille**

*Pear and salted caramel log, chocolate and pecan brownies, light vanilla cream*

