



## Menu du 25 décembre 2021 à déjeuner

Pour commencer, 3 petites bouchées autour d'un foie gras de canard des Landes  
*AOC Champagne, Domaine de La Croix Triolaire « Biographe »*



Chair de tourteau assaisonnée d'huile à la mandarine en feuille de calamar  
et relevée de corail d'oursin, agrumes rares et condiment avocat-coriandre  
*AOC Condrieu, Domaine Cuilleron « La petite côte » 2019*



Pavé épais de turbot sauvage braisé dans un jus de coques à la citronnelle  
Mousseline de carotte au galanga, écume à la noix de coco, jus de braisage perlé  
*VdF, Domaine de la Taille au loup « Clos de la Bretonnière » 2017*



La truffe noire de pays et l'agneau de lait des Pyrénées en 3 recette gourmandes :

Une côte farcie de fromage frais et d'une duxelles de champignons et truffe, crosnes au jus

La souris confite et effilochée et une purée de pommes de terre à la truffe  
pour un parmentier « légérrissime »

A partager, une palette caramélisée dans ses sucs en cocotte aux cardes bossues mitonnée aux truffes  
*AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Domaine Bearenard 2018*



Fromage sélectionné et  
Bouquet de salade « fatigué » à huile d'olive de Cucuron  
*AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Domaine Bearenard 2018*



La boule de Noël aux parfums et textures d'une forêt noire  
*VDN Banyuls Rouge, Cellier des Templiers « Serra » 2011*



Mignardises

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises

