

# MENU

## *Magie de Noël*

Le mardi 24 décembre 2024

80. par personne  
Service et taxes en sus



### La mise en bouche

Tataki de bœuf mariné  
radis et concombres croquants, sauce teriyaki

### Les entrées

Betteraves Chioggia  
roquette, chèvre émietté et croûtons à l'ail noir bio,  
vinaigrette à la tire d'érable et au balsamique blanc

Gravlax de saumon  
crème chantilly salée, citron confit,  
vinaigrette yuzu et jeunes pousses

Noix de ris de veau au beurre noisette  
pommes caramélisées,  
sauce au chocolat blanc satin Cacao Barry  
(Suppl. 7.)

### La pause

Marmite fumante  
selon l'inspiration du moment







## Les principaux

**Pâtes lunette aux truffes**  
légumes rôtis, sauce crémeuse à la moutarde

**Filet de poisson-chat à chair blanche**  
orge crémeux, kale, tomates et  
choux de Bruxelles au beurre nantais

**Rouelle de volaille farcie de canard**  
carottes nantaises glacées au miel, polenta crémeuse,  
sauce acidulée à l'érable

**Bœuf confit**  
asperges, choux de Bruxelles et kale  
poêlés au beurre de moutarde de Meaux,  
pommes de terre crémeuses, jus de veau corsé

**Carré de cerf rôti**  
pommes de terre Gabrielle au gras de canard,  
légumes du marché, sauce bigarade  
(Suppl. 21.)

**Assiette de fruits de mer**  
crevettes, pétoncles, queue de homard,  
orgetto, chair de homard crémeuse au citron,  
accompagné d'un beurre à la fleur d'ail  
(Suppl. 35.)

## Les desserts

**Délice choco-orange**  
Mousse au chocolat et à l'orange confite

**Gâteau aux épices**  
Sauce au caramel et à la fleur de sel

**Crème brûlée à la vanille**  
Fruits de saison et biscotti aux canneberges

**Panaché de fruit frais**  
Fruits du marché apprêtés

