

Christmas and Boxing Day menu

Menu de Noël et de Saint-Étienne

Chef's Appetizers

Apéritifs du chef

Faux squid ravioli with coconut and basil: coconut and basil "false veil" stuffed with squid, Japanese chives, and aburi sauce

Faux ravioli de calmar, noix de coco et basilic : voile de coco et basilic farci de calmar, ciboulette japonaise et sauce aburi

Galets soup: traditional meatball, galets pasta, and butifarra sausage

Soupe de Galets : boulettes traditionnelles, pâtes galets et *butifarra*

Duck cannelloni with foie and meat sauce: confit royal duck, creamy foie béchamel, and meat sauce

Cannelloni de canard, foie et sauce à la viande : canard royal confit, béchamel crémeuse au foie et sauce à la viande

Fresh fish from the market: carrot mojo, watercress, smoked parsley oil, butter, and dashi

Poisson du marché : mojo de carotte, cresson, huile de persil fumé, beurre et dashi

Stuffed capon: braised on the robata grill, glazed with black pepper, stuffed with dried fruits and truffle

Poularde farcie : braisée à la robata, glacée au poivre noir, farcie de fruits secs et truffe

Ginger and vanilla Panna cotta

Panna cotta au gingembre et à la vanille

Christmas illusion dessert: white chocolate and mint cream with Chartreuse liqueur and chocolate sponge

Illusion de Noël : crèmeux au chocolat blanc et à la menthe avec liqueur de Chartreuse et biscuit au chocolat

Petit fours

Selection of artisan breads and water

Sélection de pains artisanaux et eau

115.00 € per person | par personne

Full table | Table complète

VAT included | 10 % T.T.C