

Le Chef, Kunihisa GOTO, Vous propose...

Menu de Noël

75,00 €

Sabayon de Truffe
Truffle Zabaglione



Le carpaccio de Langoustine, œufs de poisson volant
Carpaccio of Dublin Bay Prawn, Flying fish Roe



Le Foie Gras poêlé, Champignons et coulis de Potimarron
Pan-sautéed Foie Gras, Mushrooms and small Pumpkin coulis



Le Saumon d'Ecosse, Pomme de terre fumée
Scottish Salmon, smoked Potato



Le dos de Biche, Purée de Céleri, Betterave
Saddle of Hind, Celeriac puree, Betroot



La Sélection de Fromages
Selection of Cheeses



La Poire pochée au vin rouge épicé
Pear poached in red wine with spices



La mousse Passion, Velours Blanc et cœur Chocolat-Caramel
Passion Fruit mousse, White Velvet, soft heart of Chocolate Caramel

Ce menu est valable uniquement le 24 Décembre 2011.