

Menu

Entrée / Starter

Crème de chou-fleur aux langoustines poêlées et réduction de bisque / Cauliflower cream with seared scampi and bisque reduction

Premier Plat / First Course

Raviolis aux fruits de mer avec sauce charmoula servis dans un tajine / Seafood ravioli with charmoula sauce served in a tagine

Deuxième Plat / Second Course

*Filet de bar aux blettes et taggiasca **Et** Filet de bœuf avec purée de pommes de terre aux truffes et asperges / Sea bass fillet with chard and taggiasca **And** Beef fillet with truffle potato puree and asparagus*

Dessert

Bûche de Noël aux trois chocolats / Triple Chocolate Yule Log

PRIX / PRICE: 129€/p.p