



24th December 2022

Endive leaves : Oscître caviar cream, grey shrimps.

Feuille de carmine : crème de caviar oscître, crevettes grises.

Truffled chesnut velouté.

Velouté de châtaigne truffé.

Salmon Chantilly / horseradish , cucumber jelly with chervil.

Chantilly saumon / raifort, gel de concombre au cerfeuil.

Duck foie gras ballottine-

Meli-melo dates, cedrats, dry figues, golden raisins.

Beetroot carpaccio with balsamic vinegar, camel milk veil; baby spinach

Ballottine de foie gras de canard-

mélange de dattes, cédrats, figues sèches, raisins blonds.

*Carpaccio de betterave rouge au vinaigre balsamique, voile de lait de chameau ;
pousses d'épinard.*

Rosted blue lobster tail in Terre de Sienne butter, onion marmalade and caramelized pear.

Queue de homard bleu saisie dans un beurre noisette Terre de Sienne, fondue d'oignons doux et poires caramélisées.

Grilled beef fillet / Poached in clarified butter.

Périgeux sauce.

Chesnut mousseline, honeyed butternut cube.

Sautéed yellow chanterelles.

Cœur de filet de bœuf grillé / poché au beurre clarifié.

Sauce Périgéoux.

Mousseline de châtaigne, cube de potimarron au miel.

Poêlée de chanterelles jaunes.

Mont-Blanc.

Blackberry preserve, chestnut Chantilly, orange marmelade

Chunks coffee meringue, grapefruit macaronade, chunks of cumin's caramel

Mont-Blanc.

Confiture de mûres, chantilly de marrons, marmelade d'orange.

Éclats de meringue au café, macaronade de pamplemousse, éclats de caramel au cumin.

Piulle Cognaise