



Les cocottes de Noël

COCOTTES FROIDES

Terrine de volaille en croûte

Foie gras en terrine

Blinis de saumon gravlax et caviar

Œufs mimosa à la truffe

Huître Gillardeau n°3

COCOTTES CHAUDES

Œufs cocotte au foie gras, champignons,
truffe, mouillettes

Vol-au-vent de Saint-Jacques

Chapon, châtaignes,
pommes de terre en persillade

Quenelle de homard

Turbot poché, beurre blanc (caviar),
compression de légumes

Agneau de Sisteron farci

COCOTTES SUCRÉES

Mont aux marrons glacés, clémentine confite

Poire glacée, mousse au cognac

Forêt-Noire revisitée à la griotte

Litchi au coing

Mousse au chocolat, praliné, chantilly

140€ par personne

(Buffet, Eau, Café et 1 Coupe de Champagne inclus)



Joyeux
Noël



TauLissa

PAR GLENN VIEL

