



NOËL 2021 TT

Ballottine de poularde de Bresse et foie gras de canard Tante Alice –
chutney de Noël.

Gelée forestière légèrement fumée, topinambours.

Pain Stollen.

Grosse noix de Saint-Jacques Terre de Sienne –
puntarella Verte, pointe de radicchio | daikon.

Raviole de seiche à la purée de Belle de Fontenay
parfumée de pâte de truffe blanche d'Alba ;

Paris boutons, encornets et pousses d'épinard à l'ail doux.

Noisette de biche frottée de nigelle –

confiture de choux rouges au cassis, salsifis caramélisés.

Lentilles vertes du Puy au lard fumé, moelle de bœuf.

Voile de cèpe, glace pain d'épices aux noix.

Burrata Rose | froufrou paprika.

Gorgonzola, Brillat-Savarin aux pignons.

La bûche de Noël Pierre Gagnaire.

Quelques desserts.

190 € prix net (hors boissons)
menu proposé au déjeuner uniquement,
il remplace durant le mois de décembre 2021 les menus le déjeuner et 6 Balzac