

Menu

# NOËL

by CHRISTOPHE SCHMITT

LE LUNDI 25 DÉCEMBRE 2023



# MENU

LE LUNDI 25 DÉCEMBRE 2023

**Foie gras et gelée de betteraves à l'hibiscus**  
**Tuile de pain à la pistache et chutney aux pommes**

*Foie gras and beetroot jelly with hibiscus*

*Bread biscuit with pistachio and apple chutney*

\*\*\*

**Pavé de loup à la truffe Melanosporum**  
**Fondue de poireaux truffés,**  
**croûtes et sauce au vin blanc de Provence**

*Sea bass steak with Melanosporum truffle,*

*Leek fondue with truffle,*

*Chinese artichokes and Provence white wine sauce*

\*\*\*

**Chapon à la sauge de notre jardin**  
**Tartelette de cuisses braisées,**  
**champignons et potimarron**

*Capon with sage from our own garden*

*Braised leg tartlet, mushrooms and small pumpkin*

\*\*\*

**Chocolat Origine Pérou 72%**  
**de la manufacture Duplanteur et pignons de pin**

*Peru 72% chocolate from the Duplanteur factory and pine nuts*

\*\*\*

**Entrée / plat / dessert - 79 €**

**Entrée / poisson / viande / dessert - 90 €**

Prix nets par personne, service inclus.

INFORMATIONS & RESERVATIONS: +33 (0) 4 94 39 90 00

