

The **MENU** *Christmas*

Chef Philippe Moreno

RAVIOLE DE HOMARD

émulsion de bisque de crustacés relevée,
gingembre & citronnelle

FOIE GRAS MI-CUIT

en déclinaison
brioche

NOIX DE SAINT-JACQUES

mousseline truffée de cerfeuil tubéreux
aux marrons, boudin noir,
jus de barbes de Saint-Jacques

SUPRÊME DE POULARDE DORÉE

choux farci, jus corsé

BÛCHE DE NOËL

Fontenille Collection

120€ par personne - 40€ par enfant

HORTENSIA
du lac

31 DEC.

The
MENU
New Year's Eve

Chef Philippe Moreno

CAVIAR D'AQUITAINE
blinis maison, condiments

BROUILLADE D'OURSINS
mouillette de pain brioché toastée

ÉMIETTÉ D'ARAINÉE DE MER
consommé & émulsion citronnelle

TARTARE DE NOIX DE SAINT-JACQUES
truffe noire du Périgord,
voile blanc, vinaigrette au jus de bœuf

FILET DE SAINT-PIERRE
sabayon miso & Champagne au caviar,
poireaux fondants

FILET DE BŒUF ROSSINI
jus truffé & pommes soufflées

BRIE À LA TRUFFE

LE TRADITIONNEL MONT-BLANC

225€ par personne - 40€ par enfant
Accords mets et vins - 85€

HORTENSIA
du lac