

CHRISTMAS Special

AMUSE-BOUCHE

Huître du Chef en dégustation marine

ENTRÉE FROIDE

Nougat de foie gras de canard à la pistache, en composition gourmande

Pain d'épices toasté • Échalotes confites

ENTRÉE CHAUDE IODÉE

Brouillade d'oursin en crème onctueuse

Tartare de Saint-Jacques braisées au kamado

Lie de saké kasu • Pomelo chinois

PLAT SIGNATURE

Soupe V.G.E. - hommage en croûte dorée

Consommé de bœuf parfumé à la truffe noire

Foie gras • Légumes de saison

PLAT DE LA MER

Turbot rôti sur l'arête, beurre blanc signature

Aux œufs de cabillaud fumés et thym citron

Céleri fondant • Cerfeuil tubéreux

DESSERT

Bûche Vanille-Caramel-Pécan, Douceur des Fêtes



DIAMOND ROCK