



# Menu de Noël

24 et 25 décembre 2014

49€

**Velouté de céleri à la truffe et pommes granny**

*Truffle celery velouté and apples  
Vellutata di sedano al tartufo e mele granny*

**Médailon de foie gras à la cannelle, marmelade de rhubarbe vanillée et toast**

*Cinnamon Foie gras, vanilla and rhubarb marmelade, toast  
Medaglioni di Foie gras alla cannella, confettura di rabarbaro alla vaniglia con toast*

**Dinde de Noël braisée aux cèpes, poires Martin Sec pochées au vin rouge et épices**

*Christmas turkey, ceps, spiced red wine poached pears  
Supreme di faraona ai funghi, père martini cotte al vino rosso con spezie*

**Pétales de Tête de moine et feuilles de roquette à l'huile de noix**

*« Tête de moine » cheese, arugula salad with walnut oil  
Formaggio « Tête de moine » con insalata di rucola*

**Bûchette à la crème de marron et aumônière de fruits croustillante**

*Chestnut log cream, fruits crispy aumônière  
Tronchetto alla crema di marroni e borsa croccante ai frutti*

**L'EssenCiel**