



Menu de Noël

24 DECEMBRE 2017

PAR FABRICE GIRAUD ET SA BRIGADE

Noix de Saint Jacques

En habit vert, contisée aux truffes, vinaigrette acidulée au cidre

Foie gras de Vendée

Comme un mendiant aux fruits secs et chutney de Noël, gelée de vin cuit

Langoustines

En nœud de pâte papillon à l'encre, sauce Sofrito, parmesan et petits légumes

Canard de Challans

En pithiviers aux pistaches et truffes, champignons des bois, sauce au vieux madère et jeunes pousses de mesclun

Ananas Victoria

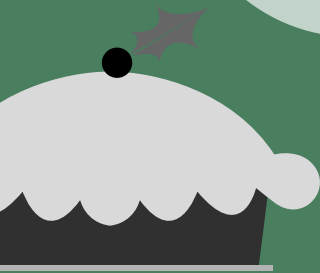
En fin copeaux, sirop au poivre noir parfumé, meringue et sorbet coriandre

La bûche "Nuage de Perles"

Aux marrons glacés, noix de coco, Malibu et coulis du fruit de la passion

*Au tarif de 145 euros TTC par personne avec une coupe de
Champagne Besserat de Bellefon Cuvée des Moines Brut*

Prix nets, service compris, le restaurant n'accepte plus les chèques



maisonblanche
paris

