LOISIUM

Déjeuner de Noël
LA TABLE DES AMIS

EUR 95.00 – Boissons non comprises *Drinks not included*

Amuse-Bouche

Foie gras en terrine
Chutney de fruits d'hiver aux épices douces
Homemade foie gras terrine
Winter fruit chutney with warm spices

Lotte
Rôtie au beurre et éclats de châtaignes
Salsifis de nos maraîchers, glacés au bouillon
et brisures de truffe
Monkfish roasted in butter with chestnut pieces
Glazed salsify from our local farmers with truffle
shavings | rich poultry jus

Suprême de chapon
Cuit longuement | Pressé de pommes de terre à la
truffe et au beaufort | Sauce poulette onctueuse,
terminée au jus de truffe
Slow-cooked capon supreme
Potato and truffle mille-feuille with Beaufort cheese
Creamy "poulette" sauce finished with truffle jus

Brie de Meaux truffé
Truffled Brie de Meaux – Supplément EUR 15.00

Poire marinée au Ratafia Champenois
Fraîcheur à la bergamote
Pear marinated in Ratafia Champenois
Bergamot sorbet

Biscuit pain d'épices
Crémeux au chocolat Nyangbo 68 %
Gel à la cardamome noire, Crème glacée
au marc de Champagne
Spiced gingerbread biscuit
Nyangbo 68% chocolate cream | black cardamom
gel, Marc de Champagne ice cream

Taxes et service compris
Taxes and service included