

MENU DE NOËL
CHRISTMAS MENU

Champagne Perrier Jouët Belle Epoque 1999 & amuse-bouches
Champagne Perrier Jouët Belle Epoque 1999 with pre-starters

Bouchées
Appetizers

Foie gras de canard assaisonné de sel & pain d'épice,
kumquat confit au gingembre
*Duck foie gras seasoned with salt & gingerbread,
kumquat confit with ginger*

SAINT-AUBIN 2006 1^{ER} CRU EN REMILLY - DOMAINE V. GIRARDIN

Daurade Royale étuvée, jus moutardé à la sauge,
arlequin de carottes & trompettes des morts
*Gilt-head bream, mustard aspic with sage,
carrots & wild craterellus mushrooms*

SAINT-AUBIN 2006 1^{ER} CRU EN REMILLY - DOMAINE V. GIRARDIN

Granité au Champagne Deutz brut rosé
Champagne Deutz brut rosé granita

Poularde de Bresse farcie à la champenoise,
beurre de brioche, salsifis lardés & copeaux de figes
*Filled Bresse chicken "à la champenoise",
brioche butter, larded salsify & grated figs*

CHÂTEAU CHÉRUBIN 2006 SAINT-EMILION GRAND CRU

Datte Medjoul farcie au fromage de brebis, gelée de citron confit
Medjoul date filled with ewe's milk cheese, confit lemon aspic

CHAMPAGNE BILLECART-SALMON 2004 EXTRA BRUT

"Cadeau", biscuit aux noisettes du Piémont,
mangue/passion
*"Gift", biscuit with hazelnuts from Piémont,
mango/passion fruit*

PRIX NET PAR PERSONNE BOISSONS INCLUSES
NET RATE PER PERSON INCLUDING BEVERAGES
220€