

Dîner de Noël

Mardi 24 décembre 2019

Cléo
RESTAURANT

Coupe de Champagne Esterlin «Cléo» Blanc de Blancs

Amuse-Bouche

—
Courge Butternut à la truffe noire du Périgord
en velouté, crème légère au miel et graines de courge,
châtaignes et noisettes grillées

—
Foie gras de canard
confit, parfumé aux épices, coing confit au sirop d'hibiscus

—
Noix de Saint-Jacques,
nacrées dans un bouillon de crevette et citronnelle,
champignons croquants, orecchiette à l'encre de seiche et shizo pourpre

—
Suprême de volaille de Bresse
poché à la truffe noire du Périgord, céleri-rave rôti aux châtaignes,
bouillon de volaille crémé au foie gras

—
Brie de Meaux
aux fruits du mandiant, salade verte vinaigrette au miel

—
Boule de Noël
Façon Mont-Blanc

—
Eau minérale, café ou thé inclus

149 €

(Prix net en euros par personne, taxes et service compris)