LE BISTROT

DE LA GRANDE TERRASSE

MENU NOËL

MENU NOËL

Apéritif :

Huître Gaya

Gougère au Comté

Pommes gaufrettes au curcuma

Rillette de haddock à l'aneth

Terrine de foie gras de canard, chutney d'hiver ;

salade de puntarella, endives et céleri-rave.

Noix de saint-jacques croustillantes, velouté de topinambour aux citrons confits, Paris boutons.

Coffre de volaille de la ferme de Prélide frotté d'aromatiques, rôti –

le suprême taillé, enrobé d'une sauce Diable, oignons doux et côtes de blette au genièvre.

Parmentier des cuisses, voile de lard de Bigorre.

La bûche de Noël.

gelée d'agrumes,
marmelade de pamplemousses roses.

Cassate et ganache Jivara, brunoise de poires caramélisées.

Avec le café :

Orangette chocolat, Simone à la réglisse Amarelli

95€ TTC PAR PERSONNE| HORS BOISSONS.
VALABLE LE SOIR DU 24 DÉCEMBRE 2026.