

# Menu de Noël

Christmas Menu  
Weihnachts-Menü

24 DÉCEMBRE 2022

Par la Cheffe Julie Bronner

## **Escalope de foie gras de canard poêlée, coing rôti, brioche toastée**

Pan-fried duck foie gras escalope, roasted quince with a toasted brioche  
Gebratenes Entenleber-Schnitzel, geröstete Quitte, Brioche getoastet

## **Ravioles de langoustine, consommée au parfum léger de gingembre et feuilles de citronnier**

Langoustines raviolis, with a touch of ginger and lemon tree leaves  
Langoustinen-Raviolis, Consommé mit leichtem Ingwer und Zitronenbaum-Blätter Aroma

## **Granité et brunoise de Granny Smith arrosés au Champagne**

Granita and “brunoise” of Granny Smith with a splash of Champagne  
Granité und Brunoise von Granny Smith mit Champagner übergossen

## **Filet de chapon, croustillant d'effiloché, bonbon de chou rouge et vert, pressé de pommes de terre boulangère, jus à la truffe**

Capon fillet, with a crispy pulled capon thigh, candy inspired red and green cabbage side, pressed potatoes and truffle sauce

Kapaunfilet, knusprige Kapaun Stückchen, Rot-und Grünkohl, Kartoffelpüree, Trüffeljus

## **Comme un petit paquet cadeau aux fruits exotiques et fève Tonka : mousse à la noix de coco torréfiée au cœur mangue-fruits de la passion et citron vert, biscuit croquant à la noix de macadamia**

Imitation of a gift box: exotic fruits and tonka beans, coconut mousse filled with mango, passion fruit and lime, crunchy macadamia biscuit

Wie ein kleines Geschenkpaket mit exotischen Früchten und Tonkabohne: geröstetes Kokosnussmousse mit Mango-Passionsfrucht und Limette, knuspriges Macadamia-Biskuit

225€ TTC boissons comprises