

Menu Noël

Apéritif 80€/personne

Mises en bouche du chef

Entrées

- Poêlée de Saint Jacques sur mousseline de butternut au lait de coco et curry rouge

ou

- Fois gras maison et ses toasts briochés

Plats

- Coucou de maline à la truffe, gratin dauphinois à la patate douce et ses légumes oubliés

ou

- Waterzooi de lotte au homard

Dessert

- Bûche de Noël version cheesecake à la mandarine -

Le mont
Lillois

Menu nouvel an

Apéritif 90€/personne

Apéritif maison et ses mises en bouche

Entrées

- Tartares de saumon frais et fumé sur place
et son granola maison

ou

- Carpaccio de cerf et ses pickles de légumes
espuma Al carbonara au chorizo

Plats

- Filet pur de veau en basse température à la truffe
purée de céleri aux poires, petite pomme au don papa
et ses aïelles

ou

- Meli-mélo de gambas et Saint-Jacques au curry vert léger
et son rizotto aux petits pois

Trou normand

Dessert

Le cœur de l'an version Forêt Noire