Menu de Noël des Seiglières

Les mises en bouches

Gravlax de truite, palet de pomme de terre fumé et œufs de truite
Mousseline de carotte, glace truffe gingembre et galanga
Presser de foie gras et pain d'épice

Artichaud barigoule huitre Gilardeau poché et foie gras poêlé

Turbot au champagne, salsifis confit au agrumes, citron caviar et caviar râpé

Sorbet mandarine, whisky au seigle domaine des hautes glaces

Chapon farci truffe et foie gras, mousseline de pomme de terre rate, sauce suprême

Brillat-savarin truffé, rappé de truffe Melanosporum émulsion mache nantaise, pain aux noix

Streusel cacao, crémeux Dulcey coriandre, syphon mélilot, gel Oabika

Boissons chaudes
Macaron myrtille, Truffe aux chocolat Valrhona, Pate de coin façons mémé

Menu 130€ & Accord mets et vins 50€