

Adam Brunet

## MENU DE NOËL

### **MISE EN BOUCHE**

saint jacques fumées sur blinis, rillettes de crabe au curry sur toast,  
truite marinée aux herbes.

### **LE SAUMON CONFIT**

en tataki cuit à 44° avec des agrumes, sésame noir, crémeux de carotte  
et sauce ponzu.

### **LE FOIE GRAS**

mi-cuit sur toast, chutney poire-vanille.

### **LE PIGEON**

crémeux de cerfeuil tubéreux, pomme confite et  
jus de viande du chasseur

### **LE FROMAGE**

Trappe d'échourgnac, brie de meaux, osso-iraty et bûche de chèvre cendrée

### **LA BÛCHE DE NOËL**

aux fruits exotiques, mangue, fruits de la passion, citron vert et vanille,  
génoise et sirop léger au rhum