



LE MENU DE JULIETTE
3 TEMPS 150€
24.12.25

Prélude

*Foie gras de canard,
gel poire et café*



*Saint-Jacques à cru,
vierge de salicorne, consommé aux vermicelles*



*Magret de canard à la truffe Melanosporum,
sauce Périgueux, salsifis au beurre noisette*



*Sélection de trois fromages affinés
MOF Bernard Mure-Ravaud*



Bûche de Noël

Douceurs de fin de repas

Prix net TTC, service compris.



JULIETTE'S CHRISTMAS EVE MENU
3 COURSES €150
24.12.25

Prelude

*Duck foie gras,
pear and coffee gel*



*Raw scallops,
sapphire vinaigrette and vermicelli consommé*



*Duck breast with Melanosporum truffle,
Périgueux sauce and salsify in brown butter*



*Selection of three aged cheeses
MOF Bernard Mure-Ravaud*



Christmas yule log

Sweet treats

Price includes VAT and service.