

# *Menu de Noël 85. - Chef*



## *Entrée*

### *\* Duo de Foie Gras (Poêlé et en terrine)*

*Brioche croustillante frottée au Sirop de Liège et cassonade,  
Confiture d' Airelles et oignons caramélisés, pointe de sel d'Himalaya,  
Pain d'épices à la Kriek cerise Lindemans,  
Navet au Porto, Figue confite et Pruneau*

## *Plat*

### *\* Carré D'agneau cuit Basse Température*

*Croute aux herbes, jus d'agneau au romarin,  
Petit Romanesco et Carottes Fanes  
Délicate et onctueuse purée de pommes de terre à la Truffe Blanche*

## *Dessert*

### *\* Bûche aux 3 Chocolats*

*« La Feuillantine à Gland »*

