

# M E N U D E N O Ë L

## E N T R E E

**Blanc manger aux truffes, jaune coulant**, disque croustillant ,  
coulis de truffes, le céleri confit au beurre noisette

## E N T R E E

**Cannelloni de Saint-Jacques en trompe-l'oeil au caviar  
d'Aquitaine**, mousse de corail au agrumes

## P L A T

**Saint-Pierre** mariné au jus de carotte citron, confit au beurre  
noisette, crumble noisette clémentine, topinambour glacé

## P L A T

**Chapon de la Ferme de Beauregard farci aux foie gras et  
châtaignes**, mousseline de châtaignes grillées

## F R O M A G E

**Brioché de Comté aux truffes**, chutney cranberries et  
betterave, herbes folles

## P R E - D E S S E R T

**Clémentine givrée** au poivre Timut

## D E S S E R T

**Bûche contemporaine**, façon L'EQUILIBRE

C a f é & M i g n a r d i s e s  
d e N o ë l

**75€**

