

LE COLLECTIONNEUR

MENU DU RÉVEILLON DE NOËL CHRISTMAS EVE DINNER MENU

135€

AMUSE BOUCHE

Jaune d'œuf confit, truffe et tuile croustillante

Pickled egg yolk, truffle, and crisp

ENTRÉE

Carpaccio de St Jacques et pétales de truffe,
crème de chou-fleur vanillée et huile de sapin

Sea scallops carpaccio, black truffle cauliflower purée, truffle and fir oil

POISSON

Ballotine de homard bleu, poêlée de panais grillés et déclinaison anisée

Blue lobster pudding, grilled parsnips and fennels, anise dressing

VIANDE

Magret de canard de Barbarie, courge serpentine,
brunoise d'huîtres acidulée, jus iodé

Musc free-range duck magret, winter squash, oysters, tamarind and ginger

FROMAGE

Finger de Saint Marcellin affiné, mélange de jeunes pousses

St Marcellin finger, grapes and mixed leaves

DESSERT

Bûche

Log cake

Informations et réservations

lecollectionneur@thegatecollection.com / +33 (0)1 58 36 67 97