



JARDIN DES SENS

Déjeuner de Noël
et du Jour de l'An

Jeudi 25 Décembre 2025 - Jeudi 1er Janvier 2026
160 euros - Hors boissons

Bouchées apéritives

Amuse-bouche

Le Tartare d'huître pochée Tarbouriech,
granité d'ananas au poivre Sichuan

L'oeuf coque à la truffe et pomme de terre

Les noix de Saint-Jacques grillées
en chaud-froid de clémentine et céleri,
tuile dentelle au jus de coquillages

La lasagne de homard minute,
petits légumes comme un risotto au basilic,
jus de bisque en émulsion

Le filet de bar au four contisé d'un confit d'herbes aux blettes,
fricassée de coques au beurre d'oursin, salsifis glacés

Le chapon traditionnel de fin d'année : le filet rôti aux truffes,
la cuisse grillée en brochette, déclinaison de topinambours,
choux de Bruxelles, jus de chapon truffé

La fine tartelette de fruits et chutney de saison,
fondant de Brie à la truffe, salade de mâche

Fraîcheur de litchis

Le mille-feuille croquant de meringue, châtaignes
et crème citron, biscuit macaronade aux amandes, sorbet citron