



NOËL à La Table du 5

Dîner - Mardi 24 décembre 2024

AMUSE-BOUCHE DES FÊTES

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES DE LA MAISON ANDIGNAC

Marbré de Foie gras confit au Gewurtztraminer Midelberg,
tartare de Letchis de la Réunion

LA COQUILLE SAINT JACQUES DES CÔTES NORMANDES

Noix de Saint Jacques, Endives de Bourgheim,
écume de Châtaignes torréfiées

LA POULARDE DE BRESSE AOC

sélectionnée par Monsieur Didier Massot,
Meilleur Ouvrier de France boucherie, *en deux services*
Le Suprême en sauce Albuféra, Cèleri onctueux de la ferme Diemer
Les Cuisses en Fleischnaecke, dans leur consommé de Volaille rôtie

LE BRIE DE MEAUX AOP DE LA FAMILLE QUESNOT

Le Brie farci aux fruits du Berawecka, jeunes pousses à l'Alsamique

DOUCEUR DE NOËL

Croustillant à la Noix de coco,
mousse légère au Chocolat blanc, crémeux à la Framboise

MIGNARDISES

95€ par personne hors boissons