



Menu de Noël



Hôtel Restaurant de la Tour



Prix par personne : 95 €

Cocktail Champagne et ses mises en Bouche

Marbré de Foie Gras mis-cuit de Canard
aux Truffes et Vieux Whisky
Poire en Chutney, Brioche tiède

ou

Ravioles ouvertes de Homard rôti, Emulsion de Crustacés,
Crème au Citron caviar et Yuzu



Tendre de Veau en croûte de Pain d'Épices
Garniture Champêtre, Miroir de Vin de Provence

ou

Coquilles St Jacques Just Saisies, Purée de Patates
Douces, Noisettes torréfiées, Nuage d'écume Vanillé

Petit Chèvre Frais du Pays
Huile d'Olive et Romarin

Gourmandise de Chocolat Guanaja, Croustillant Praliné et
Pain d'épice, Cœur en marmelade de Clémentine Corse