



vivre[s]



La carte des fêtes

24/25 DÉCEMBRE 2023 & 1ER JANVIER 2024

Vivre[s]

Le restaurant panoramique

Menu des fêtes

105€

24/25 DÉCEMBRE 2023 | 01 JANVIER 2024

Cromesquis de pied de cochon à la truffe noire « Tuber Melanosporum »
Et sucrine grillée

Foie Gras de canard de Mr Morille

En cube, céleri moelleux et Granny Smith, réduction de cognac à la poire
et pain aux fruits

Noix de coquille Saint -Jacques

En croûte d'herbes aromatiques, tarte fine de vieux légumes, condiments
de homard et bisque légère perlée

Volaille chaponnée et farcie

Champignons sauvages et topinambour, espuma à la truffe noire « Tuber
Melanosporum » et jus de volaille corsé

La Boule de Noël

Mousse au chocolat noir de la maison « Valrhona », biscuit madeleine et
main de Bouddha, sorbet à la noix de coco

Vivre[s]

Le restaurant panoramique

La carte des fêtes

ENTRÉES

Le Foie Gras de canard de Monsieur Morille 34€
Infusé à la verveine, chutney de kumquat, gel de verveine et pineau des Charentes blanc, pain viennois grillé au Mibrasa

Les Huîtres 19€
6 Huitres de Mr Papin n° 2 spéciales

Le Poulpe 28€
Grillé au grill argentin, mousseline d'artichauts et coulis de tomates confites, tomates cerises et sauce Ponzu

PLATS

Les Noix de Coquilles Saint-Jacques rôties 37€
Mousseline de butternut et noix de la Borderie, saucisses fumées et grillées, écume de lait fumé

Le Magret de canard de Mr Morille 37€
Duo de champignons de saison, navets glacés au beurre demi-sel, jus de viande au vinaigre de cidre

Pièce du boucher du moment de notre cave, race Française, 200 gr 33€
Garniture et sauce au choix | Sauce Pika Gorri ou sauce au poivre
Jus de viande corsé

DESSERTS

Retour des Îles 14€
Mousse à la vanille de Tahiti, compotée de mangue fraîche, gelée de basilic thaï et croustillant au pailleté feuillantine

Retour des Îles 14€
Crèmeux aux deux chocolats de la maison Valrhona, parfumés à la fève de Tonka, biscuit aux amandes, glaçage au Gianduja et glace au chocolat « Caraïbes »

Le Paris/Rochefort 14€
Trilogie de choux au praliné, caramel au beurre salé et glace au caramel

25
ANS

g.

GRÉGORY
COUTANCEAU