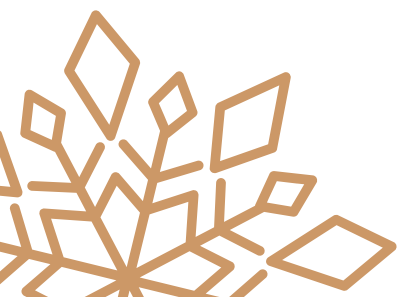


vivre[s]



La carte des fêtes

24/25 DÉCEMBRE 2024 & 1ER JANVIER 2025

Vivre[s]

Le restaurant panoramique

Menu des fêtes

95€

24/25 DÉCEMBRE 2024 | 01 JANVIER 2025

Capuccino de châtaignes

Condiment de châtaignes et oignons grelots, lardons, brisure de truffes et poudre de pain d'épices

Carpaccio de noix de coquilles Saint-Jacques

Mangue et pomme Granny Smith, suprêmes, gastrique d'agrumes et pointes d'ail noir

Le Bar

Doré sur peau, topinambour rôti au miel et jus de viande à l'essence de yuzu,
Noisettes torréfiées et chiffonnade de jambon affiné

Le demi-pigeon

Escalope de foie gras de canard de Mr Morille en chou farci, cuisine de légumes racines et jus de pigeon

La bûche au chocolat et amande de Vivre[s]

Coulant au caramel et crémeux de chocolat noir de la maison Valrhona

Vivre[s]

Le restaurant panoramique

La carte des fêtes

ENTRÉES

Le Foie Gras de canard de Monsieur Morille Mariné au cognac, compotée de vieux garçon, réduction de jus de pommes et de poires, accompagné de sa mini brioche toastée	34€
La noix de Coquille Saint Jacques Et la chaire de boudin « recette de Mr. Christian Parra », sauce au beurre rouge et butternut en deux versions	24€
Panier d'huîtres 6 huîtres de Mr Papin n°2	19€

PLATS

Les noix de coquilles Saint-Jacques Risotto au parmesan, compotée de fenouil et beurre monté à l'oseille	34€
Le Magret de canard de Mr Morille Grillé au Mibrasa, Jack Be Little rôti et caramélisé, mousseline de céleri et jus de viande corsé	34€
Le Filet mignon de porc Grillé au Mibrasa, écrasée de pommes de terre à l'ancienne, sautée de pleurotes, crème de gorgonzola et jus de viande	29€

DESSERTS

L'Intense chocolat de la maison Valrhona Compoté de poire au poivre de la Jamaïque, biscuit Joconde, glaçage miroir et glace au chocolat	13€
Le Paris Brest Choux au crémeux praliné, caramel à la noisette et glace au caramel	13€
La Pavlova Aux agrumes, crème au chocolat blanc Ivoire, réduction de vin et crumble à la	14€

g.

GRÉGORY
COUTANCEAU