



Noël à La Mère Germaine

169 euros



Chips de riz soufflé, cuisse de volaille et oignon confit, feuille d'huître.



Velouté de châtaigne, éclats de châtaigne caramélisée, crème montée à l'orange sanguine confite, tuile de kasha.



Carpaccio de Saint-Jacques et truffe noire assaisonnés à l'huile de noisette, betterave et chioggia, citron caviar.



Fricassée de langoustine à l'Armagnac, légumes de saison cuits au bouillon, émulsion de tête et risotto de céleri au crémeux de langoustine.



Pintade cuite sur le coffre, fumée au sarment de vigne, contisée à la truffe noire, salsifis colorés au gras de foie gras, farce à gratin et sauce truffe. Purée de pommes de terre truffée.



Panna cotta au yuzu, rose de main de Bouddha et jus de cuisson.



Comme une bûche de Noël au parfum d'agrumes et praliné vanille.



La Saint Sylvestre à La Mère Germaine

189 euros

Chips de riz soufflé, cuisse de volaille et oignon confit, feuille d'huître.

Velouté de châtaigne, éclats de châtaigne caramélisée, crème montée à l'orange sanguine confite, tuile de kasha.

Carpaccio de langoustine et crémeux de tête, éclats de noisette et caviar osciètre de la maison Prunier.

Saint-Jacques confites à l'huile d'olive de notre domaine et romarin sauvage, brocoli grillé et sarrasin, sauce au vin jaune montée au corail de Saint-Jacques.

Pithiviers de pigeon, foie et truffe, salade acidulée de légumes de saison à l'huile de truffe, purée de pommes de terre truffée, sauce truffe.

Panna cotta au yuzu, rose de main de Bouddha et jus de cuisson.

Le traditionnel Mont-Blanc, revisité par notre Chef Pâtissier.