

Mercredi 24 décembre 2025



Le Diner de Noël
By Laurent Azoulay

Le Coquillage
SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE
En fine tartelette, Caviar et agrumes de Provence en vinaigrette à manger

Le Crustacé
HOMARD DES CÔTES BRETONNES
Laqué en rouge et noir, risotto de betterave et truffe noire,
Jus des carapaces concentré

Le Poisson de Mer
SAINT-PIERRE
Saisi au beurre d'algues et kumquat,
Salade tiède de salicornes et crevettes grises

La Volaille
POULARDE DE BRESSE
Pochée puis rôtie en cocotte au foin de la vallée et aiguilles de sapin
Raviole des cuisses au genièvre - Jus de la presse à la truffe et sauce Albufera

Le Fromage
« Le Prince des Gruyères »
Beaufort d'été et d'hiver - Confit de Noix et de Poire

Du Salé au Sucré
Sorbet herbes et agrumes

Le Chocolat
La Noisette La Bûche de Noël du Kaïla ...Granité au mucilage

Les Douceurs
Mignardises - Confiseries - Chocolat

