Menu de Noël

24 décembre au soir & 25 décembre midi
December 24th dinner & December 25th lunch

72 € TTC, hors boissons • excluding drinks

AMUSE-BOUCHE
Champagne Laurent-Perrier « La Cuvée » Brut

**FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT,
GELÉE DE PORTO AUX ÉPICES, PICKLES**
Semi-cooked duck foie gras, spiced port jelly, pickles
Pouilly-Fumé – Baron de Ladoucette

CHAPON, CRÈME DE MORILLES AU VIN JAUNE
Capon, morel and vin jaune cream
Santenay Château de Mercey – Antonin Rodet

AVANT-DESSERT

**BÛCHE DE NOËL,
INSPIRATION DU CHEF PÂTISSIER**
Christmas log, the pastry chef's inspiration
Sauternes « Baronne Pauline » Baron Philippe de Rothschild

ACCORD METS ET VINS + 45 €
Wine pairing + €45

Réservation indispensable • Reservation required
Liste des allergènes sur demande • Allergen information on request
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération •
Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink responsibly.

+33 3 20 85 30 30
hotel@gantoislille.com