

Chef
REMI HENAU

Odette

Directeur de salle
QUENTIN BOISGONTIER

L'AUBERGE URBAINE

MENU DE N^ØËL

Tartare de daurade et oursin, écume iodée.



Carpaccio de St Jacques à l'huile d'argan,
topinambour et noix rafraîchit au bouillon de racine.



Gnocchi de pomme de terre,
truffe fraîche Melanosporum, émulsion truffée.



Dos de sanglier rôti au sautoir,
salsifis caramélisés aux olives et pignons de pins,
condiment noisette, ail et persil, jus réduit.



Brie de Meaux à la truffe Melanosporum,
salade de jeunes pousses, vinaigrette truffe.



La Cabosse chocolat noir,
clémentines aux épices.

108€
(hors boissons)



Chef
REMI HENAUX

Odette

Restaurant manager
QUENTIN BOISGONTIER

L'AUBERGE URBAINE

CHRISTMAS MENU

Sea bream and sea urchin tartar, iodized foam.



Carpaccio of scallops with argan oil,
jerusalem artichokes and walnuts refreshed
with root broth.



Potato gnocchi,
fresh Melanosporum truffle, truffle emulsion.



Back of wild boar sautéed,
caramelized salsify with olives and pine nuts, hazelnut,
garlic and parsley condiment, reduced juice.



Brie de Meaux with Melanosporum truffle,
salad of young shoots, truffle vinaigrette.



Cacao Pod with dark chocolate
and spiced clementines.

108€

(drinks not included)

