

Le **47**

MENU DE NOËL

Huitre façon thaï

Thai style oyster

*

Pressé de foie gras et magret de canard fumé, chutney de coing et gingembre

Pressed foie gras and smoked duck breast, quince and ginger chutney

*

Noix de st jacques snacké, mousseline de panais et émulsion vin jaune truffé

Snacked scallops, parsnip mousseline and truffled wine emulsion

ou

Suprême de pintade rôti, lasagnette de champignons sauvages, mille-feuille de pommes de terre et céleri rave, jus juste réglissé

Roasted guinea fowl supreme, wild mushroom lasagnette, potato and celery root mille-feuille, liquorice jus

*

Les fromages du moment sélectionnés par notre chef

Cheeses of the moment selected by our chef

*

Bûchette choco-pralin

Praline chocolate christmas cake

92€ par personne, hors boissons, service et taxes inclus
92€ per person excluding drinks, service and taxes included