



Le Restaurant — des Rois —

Réveillon de Noël
Jeudi 24 décembre 2020

Les Zakouskis



Amuse-Bouche,

Opéra de foie gras aux influences méditerranéennes



Voiles de Noix de Saint-Jacques,

apposées sur une bavaroise de bardes au Sauvignon,
piquées au jus de chou rouge, caviar Oscière



Chapon de Bresse Façon Royale,

glacé d'une sauce suprême, coulant de truffe noire aux scorsonères



Patience Glacée



Cylindre Givré de Vanille de Madagascar à l'Ananas,

Esprit d'un biscuit Ardéchois, le tout brûlé comme une idée Norvégienne

180 € par personne, hors boissons
Animation Musicale



Le Restaurant *— des Trois —*

Jour de Noël
Vendredi 25 décembre 2020

Les Zakouskis



Amuse-Bouche,
tartare de saumon à la ciboulette, crèmeux de chou-fleur



Queues de Langoustines Bretonnes,
rôties, aux artichauts poivrades,
arrosées de son consommé aux saveurs barigoules



Pêlé-Mêlé de Pigeon Bressan,
au foie gras de Vendée,
relief de topinambour à la truffe noire



Patience Glacée



Buches de Noël,
agrumes au fromage blanc

180 € par personne, hors boissons
Animation Musicale



Le Restaurant — des Trois —

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Jeudi 31 décembre 2020

Les Zakouskis



Amuse-Bouche,

relief d'artichaut barigoule, accompagné d'un pain frit au romarin



Céleriolis

à la Mornay de truffe noire, rafraichis de livèche au jus de céleri rôti



Blanc de Turbot,

laqué de corail de homard,
tombée de cucurbitacée glacée à blanc, extrait de butternut acidulé



Noisettes de Chevreuil,

rôties, farcies de foie gras de canard,
fricassée de navets glaçons au distillat herbacé, voiles de Daïkon



Fromage,

espuma de Lantosque de la Vallée de la Vésubie,
cœur coulant de fruits secs, acidulée de nos bocaux, figue fraîche au vinaigre



Barrette Glacée de Mandarine Berlugane,

filaments de marron confit parsemés de craquante meringue,
rafraichis de segments maturés au citron noir

360 € par personne, hors boissons
Animation Musicale



Le Restaurant — des Trois —

Jour de l'An
Vendredi 1^{er} janvier 2021

Les Zakouskis



Amuse-Bouche,
tartare de saumon à la ciboulette, crémeux de chou-fleur



Boudin de Homard Bleu Maison,
à l'estragon, nage de légumes arrosés d'une américaine de carcasse au vin rouge



Suprême de pintade,
effilé, rôti, Matignon de tubercule crosne aux influences des sous-bois,
arrosé d'un jus brun de volaille truffé



Patience Glacée



Coffret de Chocolat Noir aux Noix de Pécan,
comptée de banane au combawa

180 € par personne, hors boissons
Animation Musicale