

DINER DE NOËL



W Kitchen

MODERN LOCAL CUISINE

Cocktail de Noël

1.

**Le millefeuille à la terrine de foie gras,
à l'anguille fumée et au tartare
de thon rouge.**

Purée de pommes, vinaigrette à la truffe
et aux noix, pop-corn.

2.

Le filet de Saint-Pierre confit.

Crème citronnée, raviole de crevettes
enrobée de feuilles d'épinards.

3.

**Le filet mignon poêlé de bœuf
Luma mûré.**

Gratin dauphinois à la truffe,
jus de veau à la moutarde.

4.

La bûche de Noël.