

L'ATTILIO

BRIOLLAY

MENU DE NOËL

MENU DÉGUSTATION EN 9 SERVICES

La soirée s'ouvre sur une coupe de champagne,
offerte à votre arrivée.

180€ par personne, hors boissons.
Service et TVA inclus.

L'huitre gratinée

Huître Gillardeau n°3 servie tiède, sauce vierge
à la provençale, zeste de citron caviar

Le ceviche de toro

Thon rouge mariné au yuzu et citron vert,
coriandre, concombre, avocat et oignon nouveau

Le foie gras poêlé

Foie gras de canard juste saisi, chutney de clémentine
corse et velouté de châtaigne

Le risotto de Saint-Jacques

Riz Vialone Nano, condiment algue verte,
corail et perles de soja

Le sandre

Médailillon de sandre poché, nappé d'un beurre
blanc et sublimé par un voile de betterave

Le suprême de chapon

Farce fine aux figues confites et châtaignes,
jus réduit au Porto et purée de pommes de terre

Le chèvre

Chèvre cendré de la ferme Anjou Biquette
à Tiercé, gratiné au miel et aux noix

Interlude

Sorbet citron fait maison

La perle de Noël

Sphère en sucre garnie d'un sabayon coco et chocolat,
fruits exotiques et sorbet mangue-passion

Une touche d'exception truffe ou caviar (5g) +25 €