



## LE LIFT VOUS REÇOIT POUR NOËL

Dégustation en 5 services - 88€

### ***Éveil des Sens***

*Le tourteau de Bretagne en carapace,  
cerfeuil tubéreux à l'huile de noisette,  
lait de haddock fumé et citron caviar*

### ***Comme un pot-au-feu***

*Le foie gras de canard des Landes et l'huître Perle Blanche  
en consommé au gingembre et à la citronnelle,  
chou de Bruxelles et radis Daikon*

### ***La Baie d'Erquy est à l'honneur***

*La noix de coquille Saint-Jacques comme une « tarte fine »,  
céleri Monarch en variation à la truffe fraîche du Vaucluse*

### ***À la rencontre du Jura et de la Bourgogne***

*La poularde cuisinée au vin jaune du Jura, textures  
d'artichaut à l'huile de noisette et morilles brunes,  
les cuisses en ballotine en hommage à Gaston Gérard*

### ***Clin d'œil à la traditionnelle bûche***

*Le chocolat noir de Baracoa et la noisette du Piémont,  
sorbet au fruit de la passion*

 lift



Ce menu vous sera proposé pour le déjeuner du  
25 décembre 2024

Réservation uniquement par téléphone au 02 38 53 63 48.