

## AMUSE BOUCHE

Nougat de foie gras aux fruits secs et  
chutney de mangue  
Foie gras nougat with dried fruits and  
mango chutney

## ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques, citron caviar  
et agrumes  
Scallop carpaccio with citrus and caviar lime

## PLAT

Suprême de pintade, sauce morilles et truffes,  
accompagné d'une purée de patate douce  
Supreme of guinea fowl with morel and truffle  
sauce and sweet potato purée

## FROMAGE

Brie de Meaux à la truffe et confiture de figues  
Brie de Meaux cheese with truffle and fig jam

## DESSERT

Bûche au chocolat et insert vanille  
Chocolate Yule log with vanilla insert

