

Repas de Noël

Jeudi 25 décembre à midi

Menu à 130€

1. **AMUSE-BOUCHE : HUITRE N° 0, SABAYON AUX ÉPICES DOUCES**
AMUSE-BOUCHE: OYSTER NO. 0 WITH WARM SPICED SABAYON.

2. **SALADE FRAÎCHEUR DE HOMARD ET LÉGUMES DE SAISON, VINAIGRETTE INDIENNE**
LOBSTER SALAD WITH SEASONAL VEGETABLES AND INDIAN-STYLE VINAIGRETTE.

3. **PRESSÉ DE FOIE GRAS DE CANARD AUX AGRUMES, KUMQUAT CONFITS**
PRESSED DUCK FOIE GRAS WITH CITRUS AND CANDIED KUMQUATS.



4. **GRANITÉ DE CLÉMENTINE ET MANGALORE**
CLEMENTINE AND MANGALORE GRANITA.

5. **TRUITE CONFITE AU GHEE, SAUCE AU LAIT DE COCO ET SAFRAN**
GHEE-POACHED TROUT WITH COCONUT-MILK AND SAFFRON SAUCE

6. **ROULADE DE CHAPON AUX MARRONS GLACÉS, MITRAILLE AU MASSALA ET JUS RÉDUIT**
ROLLED CAPON WITH GLAZED CHESTNUTS, SPICED POTATOES, AND REDUCED JUS.

7. **PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES**
RED-BERRY PAVLOVA.



La Prévôté
l'art de vivre en provence