Menu de Noël Le Favori

Foie gras mi-cuit, cacao, champignons crème

~

Noix de Saint-Jacques, topinambour, truffe noire

~

Lieu jaune de ligne, butternut, levure séchée

~

Chapon de Sologne, trompette de la mort, persil

~

Kiwi, ortie, Chartreuse

~

Chocolat Tanzanie 75%, cèpe, vinaigre d'Orléans

215 €/pers. hors boissons
Menu unique dîner du 24/12

Menu de la Saint-Sylvestre
Le Favori

Langoustine, caviar d'agrumes, crème herbacée

~

Tarte feuilletée aux champignons, truffe noire, curry Madras

~

Saint-pierre, poireau crayon, caviar osciètre

~

Filet de boeuf, foie gras, légumes racines

~

Poire comice, citron caviar, safran

~

Soufflé aux noisettes, clémentine, mélilot

280 €/pers. hors boissons
Menu unique dîner du 31/12