

MENU DE NOËL

LA CREVETTE & L'OURSIN

CREVETTE DE MÉDITERRANNÉE ET OURSIN

Mediterranean schrimp, sea urchin

LA SAINT-JACQUES

ÔDE MARINE, RAGOUT DE BARDES DE SAINT-JACQUES
JUS INTENSE

Oceanic ode, scallop skirts stew, intense shellfish juice

LE BAR

FINES FEUILLES DE POIREAU GRILLÉ ET CAVIAR
JUS DE TÊTE ASSOCIÉ À LA FINESSE DU CAVIAR

Seabass, leek leave millefeuille, head cooking juice with caviar

LE CHAPON FERMIER

PETITS LÉGUMES CUISINÉS FAÇON POT-AU-FEU RÔTIS
À LA TRUFFE, SAUCE ALBUFÉRA

Farm-raised capon , boiled vegetables roasted with truffle
Albuféra sauce

LA PARENTHÈSE GLACÉE

A frozen interlude

LA BÛCHE DE NOÊL

Christmas log cake

En hommage à nos traditions provençales, découvrez les treize mignardises qui célèbrent Noël.

In homage to our Provençal traditions, discover the thirteen sweet treats that celebrate Christmas.

VENDREDI 25 DECEMBRE : MIDI & SOIR
TARIF : **195 € PAR CONVIVE** HORS BOISSONS
RÉSERVATION : 04 93 65 01 59 OU
RESERVATIONTERRAILLERS@GMAIL.COM



SAINT-SYLVESTRE

L'HUÎTRE

HUÎTRE JOSÉPHINE DE CHEZ GILLARDEAU
EN FINE GELÉE D'EAU DE MER
Gillardeau Joséphine oyster, delicate seawater jelly

LE HOMARD

RÔTI À LA PISTACHE, BISQUE LÉGÈRE ET SHISO
Roasted lobster with pistachios, light bisque with shiso

LE BAR

FINES FEUILLES DE POIREAU GRILLÉ ET CAVIAR
JUS DE TÊTE ASSOCIÉ À LA FINESSE DU CAVIAR
Seabass, leek leave millefeuille
Head cooking juice with caviar

LE TURBOT

FARÇI AGRUMES ET MÉLISSE
Stuffed turbot with citrus and melissa

LE ROUGET

FAÇON ROSSINI
Red mullet rossini-style

LA BICHE

FILET DE BICHE RÔTI, LÉGUMES À LA TRUFFE D'ALBA
SAUCE GRAND VENEUR
Roasted fillet of hind Grand Veneur
Vegetables with Alba truffle

L'AGRUME

FRAÎCHEUR D'AGRUMES ET CROUSTILLANT
Freshness of citrus and crunch

LE CHOCOLAT

DESSERT CHOCOLAT, NOISETTE ET SARRASIN
Chocolate, hazelnut and buckwheat dessert

JEUDI 31 DECEMBRE AU SOIR
TARIF : **285 € PAR CONVIVE** HORS BOISSONS
RÉSERVATION : 04 93 65 01 59 OU
RESERVATIONTERRAILLERS@GMAIL.COM

JOUR DE L'AN



LA CREVETTE & L'OURSIN

CREVETTE DE MÉDITERRANNÉE ET OURSIN

Mediterranean schrimp, sea urchin

LA SAINT-JACQUES

ÔDE MARINE, RAGOUT DE BARDES DE SAINT-JACQUES
JUS INTENSE

Oceanic ode, scallop skirts stew, intense shellfish juice

LE BAR

FINES FEUILLES DE POIREAU GRILLÉ ET CAVIAR
JUS DE TÊTE ASSOCIÉ À LA FINESSE DU CAVIAR

Seabass, leek leave millefeuille
Head cooking juice with caviar

LE CHAPON FERMIER

PETITS LÉGUMES CUISINÉS FAÇON POT-AU-FEU RÔTIS À LA TRUFFE, SAUCE ALBUFÉRA

Farm-raised capon , boiled vegetables roasted with truffle Albuféra sauce

LA PARENTHÈSE GLACÉE

A frozen interlude

L'AGRUME

FRAÎCHEUR D'AGRUMES ET CROUSTILLANT

Freshness of citrus and crunch

VENDREDI 1ER JANVIER : MIDI & SOIR
TARIF : **195 € PAR CONVIVE** HORS BOISSONS
RÉSERVATION : 04 93 65 01 59 OU
RESERVATIONTERRAILLERS@GMAIL.COM