

MENU DU REVEILLON DE NOEL

Homard bleu en salade de céleri boule à la truffe noire *Mélanosporum*
Blue lobster served as a salad with celery and black truffle Melanosporum

Ceviche de noix de Saint Jacques de Dieppe / vinaigrette aux coraux d'oursin de Galice
Scalop ceviche from Dieppe / Galician sea urchin vinaigrette

Loup de Méditerranée à la Niçoise à la truffe noire *Mélanosporum* / légumes de saison étuvés
Sea bass from the Mediterranean cooked after the Nice style with black truffle *Mélanosporum* / steamed seasonal vegetables

Chapon de Bresse farci d'une farce fine / foie gras / éclats de châtaigne / jus court à la pomme reinette et Porto
Bresse capon stuffed with foie gras / chopped chestnut / Port and reinette apple sauce

Bûche Chocolat noir (portion) Biscuit chocolat, crémeux Manjari onctueux, glaçage miroir
Traditional Christmas log with dark chocolate / chocolate biscuit / creamy Manjari cream / mirror glaze

Ou/ or

Bûche ambrée aux agrumes (portion) Mousse dulcey, crémeux agrumes, confits d'agrumes, biscuit pain de Gènes, citron
Traditional Christmas log with citrus fruit / dulcey mousse / citrus cream / candied citrus / biscuit made with Genoa bread / lemon

Fougasse et pain maison - *Homemade fougasse and bread*

Mignardise pour accompagner votre café - *Delicacies coming with your coffee*

115€ TTC / VAT INCLUDED

SELECTION TAPAS APERITIF DE NOEL

Croquetas Ibériques



Gelée d'huitres aux grains de caviar français



Œuf parfait / purée de courge et patate douce / lamelles de truffe noire
Mélanosporum



Saumon d'Ecosse fumée et gravelax / tzaziki de concombre



Crème brûlée de foie gras / réduction de Porto / éclats de vieux parmesan

35€ TTC / la sélection

LES ENTREES DE NOEL

Salade de haricots verts aux grains de caviar français 25gr 40€



Homard bleu en salade de céleri boule à la truffe noire Mélanosporum 40 €



Nougats de foie gras glacés au jus d'orange épicé 24€



Foie gras maison Mitteault 1Kg 160€/ 500gr 85€ / 250gr 45€



Saumon fumé juste le dos maison 250gr 38€



Ceviche de noix de Saint Jacques / vinaigrette aux coraux d'oursin de Galice 24€

PLATS DE NOEL

Poissons

Loup à la Niçoise à la truffe noire Mélanosposum 38€



Curry léger de lotte / St Jacques et moules bouchot aux dés de kiwi et feuille de roquette 32€

Viandes

Filet de bœuf Wellington 180gr 38€



Chapon farcis / farce fine truffe / foie gras / éclats de châtaigne 180gr 28€

Accompagnement

Purée de céleris et pommes fruit 6€ par personne

Purée pommes de terre à la truffe 12€ par personne

Cocotte de légumes verts 6€ par personne

LES GOURMANDISES DE NOEL

Bûches par Jean Michel Llorca

Bûche Chocolat noir

Biscuit chocolat, crémeux Manjari onctueux, glaçage miroir



Bûche praliné noisette lait

Dacquoise noisette, feuilletine, mousse Jivara lactée, crémeux noisette lait.



Bûche fruits rouges vanille pistache

Biscuit Génois, crème vanille, marmelade fruits rouges, crémeux pistache



Bûche ambrée aux agrumes

Mousse dulcay, crémeux agrumes, confits d'agrumes, biscuit pain de Gènes, citron

Pour 4, 6 ou 8 personnes - 6€ par personne

LES GOURMANDISES DE NOEL

Mignardises par Jean Michel Llorca

Cannelés



Pain d'épices citron



Fondant chocolat



Tartelette praline rose



Financière noisette



Macaron fruits rouges

Assortiment de 10 mignardises 22€ TTC

Assortiment de 20 mignardises 44€ TTC

VINS ET CHAMPAGNE



Harlin Sélection Alain Llorca 28€

Deutz Brut Classic 45€

Moët et Chandon Vintage 2012 68€

Collet Blanc de Blanc 55€

Henriot Rosé 48€

Philipponnat Rosé 45€

Amour de Deutz 160€

VINS ET CHAMPAGNE



Blancs :

Chassagne-Montrachet Domaine
Fichet 2017 65€

Saint-Véran La Soufrandière 52€

Cassis Clos St. Magdeleine 2019 36€

Rouges :

Bellet Clos St. Vincent 2018 44€

Figure de style 2019 25€

Rosés :

Château Minuty Rosé Or 2019 35€

Moelleux

Tokaji Château Sarospatak 2012 40€

COMMANDES

A EMPORTER
&
EN LIGNE

www.alainllorca.com



Hôtel**** Restaurant*
Alain Llorca
350 Route de Saint-Paul
06480 La Colle Sur Loup
04.93.32.02.93