

# Dîner de fêtes

59€

## ENTRÉES (1 Choix)

Velouté de châtaignes et potimarron   
œuf parfait, éclats de noisettes, huile de truffe blanche

Tartare de bœuf à la truffe noire  
croustillant de parmesan, roquette sauvage

Carpaccio de Saint-Jacques  
crème de topinambour, pickles de girolles, huile d'aneth

## PLATS (1 Choix)

Magret de canard rôti  
purée de céleri au miel et romarin, jus corsé au vin rouge,  
figues confites

Black cod rôti au miso blanc  
mouseline de panais, émulsion à la fève tonka,  
crumble de sarrasin

Risotto de fregola sarda à la betterave   
espuma de parmesan affiné, crumble de noix, tuile de persil

## DESSERTS (1 Choix)

Pavlova d'hiver   
crème de marron, poire pochée à la vanille,  
éclats de châtaignes confites

Ganache onctueuse au chocolat noir grand cru   
tuile fine au sésame doré,  
glace au sésame noir



THE LIVING KITCHEN

Des allergies? Veuillez informer un Sidekick

# Festive Dinner

59€

## STARTERS (Choose 1)

Chestnut and pumpkin velouté   
poached egg, crushed hazelnuts, white truffle oil

Beef tartare  
with black truffle, parmesan crisp, wild rocket

Scallop carpaccio  
Jerusalem artichoke cream,  
pickled chanterelles, dill oil

## MAINS (Choose 1)

Roasted duck breast  
celery purée with honey and rosemary,  
red wine jus, candied figs

Roasted black cod  
with white miso, parsnip mousseline,  
tonka bean emulsion, buckwheat crumble

Beetroot fregola risotto   
aged parmesan espuma, walnut crumble,  
parsley tuile

## DESSERTS (Choose 1)

Winter pavlova   
with chestnut cream, vanilla-poached pear,  
candied chestnut pieces

Silky dark chocolate ganache   
golden sesame tuile,  
black sesame ice cream



THE LIVING KITCHEN

Any allergies? Please let a Sidekick know