

Notre Chef Joseph Kriz vous propose :

Carpaccio de loup sur une crème brûlée d'oursin

La terrine de foie gras et pigeon au parfum de clémentine

Le dos de lieu jaune doré, moelleux de potimarron, tartare d'huitre et tomates confites à la coriandre

Toute l'équipe de l'Hôtel & Spa Jules César MGallery by Sofitel
vous souhaite de passer un Noël 2018 mémorable
en notre compagnie.

Le chapon de l'Ain en deux façons :
le suprême cuit à basse température et
sa cuisse confite en fine croûte, émulsion au foie gras

« Fromage » de chez Rattalino artisan fromager

La bûchette de Noël

Crèmeux exotique sur son streuzel aux amandes
accompagné d'une gelée passion