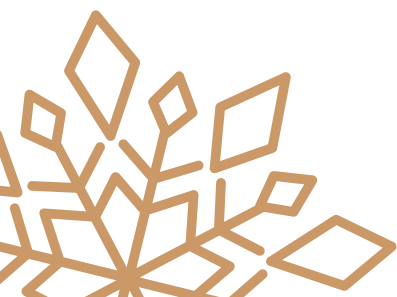




**vivre[s]**



# La carte des fêtes

DÉJEUNER DU 25 DÉCEMBRE 2022 & 1ER JANVIER 2023

# Vivre[s]

Le restaurant panoramique

## Menu des fêtes

105€

DÉJEUNER DU 25 DÉCEMBRE 2022 | DÉJEUNER DU 01 JANVIER 2023

### MISE EN BOUCHE

Le crabe et caviar d'Aquitaine de la maison «Sturia»,  
Rémoulade de vieux légumes et vaporeux de langues d'oursin

### ENTRÉES

Le Foie Gras de Mr Morille, mi-cuit au Sauternes et pain d'épices,  
marmelade de vieux garçon au magret de canard fumé

Les Noix de coquille Saint-Jacques, en chaud et froid, cuisine de  
champignons sauvages et salsifis, jus de viande acidulé et glace à la  
noisette

### PLATS

La volaille chaponnée,  
Farcie aux langoustines, mousseline de châtaignes et cerfeuil tubéreux  
confits, sauce poulette à la truffe noire « Tuber Mélanosporum »

### DESSERT

Le chocolat de la maison «Valrhona »,  
La mangue et les fruits de la passion, glace au Jivara lacté

# Vivre[s]

Le restaurant panoramique

## La carte des fêtes

### ENTRÉES

**Le Foie Gras de chez Mr Morille** 29€  
Au cacao, chutney de figes et pommes, pain de notre boulanger aux châtaignes et figes grillées

**Les Huîtres** 19€  
6 huîtres de Mr Papin n°2

**Le Poulpe** 24€  
Grillé au feu de bois, crème de carotte à la coriandre et citron vert, copeaux de radis et condiment au kumquat, sauce chimichurri

### PLATS

**Pièce du boucher du moment - origine France (sauce au choix)**  
*Mousseline de courge « Bleu de Hongrie » de la ferme Marchesseau* 29€  
ou *Cuisine de légumes et champignons du moment*  
ou *Pommes de terre grenailles rôties au beurre*

**Le Magret de canard de Mr Morille** 34€  
Cuit à la braise, laqué au miel et citron vert, risotto de légumes d'hiver au parmesan

**Le Merlu** 26€  
En tournedos, mousseline de cocos et mojettes de Vendée, bisque de crustacés légèrement crémée

### DESSERTS

**Le dôme en chocolat miroir** 14€  
Crèmeux chocolat noir de la maison « Valrhona », confit de clémentine et gelée de Mandarine Impériale, sorbet à la clémentine

**La mangue** 14€  
En finger exotique et citron vert, salpicons de mangue et fruits de la passion à la coriandre fraîche et glace à la noix de coco

**Le citron** 14€  
Croustillant praliné, crème citron au beurre fumé au foin, ganache montée au citron, meringue au charbon végétal, granité au Limoncello

25  
ANS

g.

GRÉGORY  
COUTANCEAU