

# CHAMPEAUX

LES HALLES / PARIS

---

## DÉJEUNER DE NOËL

25 DÉCEMBRE 2018

---

- Tout cru dorade agrumes/poivre/basilic 16  
Saumon fumé d'Ecosse taillé épais, crème acidulée 18  
Escargots à l'oseille et au raifort 16  
Foie gras de canard confit, fruits secs, pain de campagne toasté 22  
6 huîtres Fines de claire n°3, échalote/poivre 16  
Soufflé au homard, bisque légère 16
- Cocotte de légumes d'hiver et quinoa 38  
Noix de Saint-Jacques dorées, chou-fleur cuit et cru 24  
Pavé de bar, endives fondantes au jus 30  
Volaille jaune des Landes rôtie 30  
Filet de boeuf, sauce Périgieux 38
- Vacherin contemporain marron-cassis 10  
Savarin au rhum, Chantilly 12  
Bûche au chocolat de notre Manufacture 12

### LA TRUFFE NOIRE

Choisissez votre plat ainsi que la truffe que vous souhaitez goûter.  
Nous la pesons puis la râpons devant vous pour exalter au mieux son  
parfum **PRIX À LA DEMANDE**

---