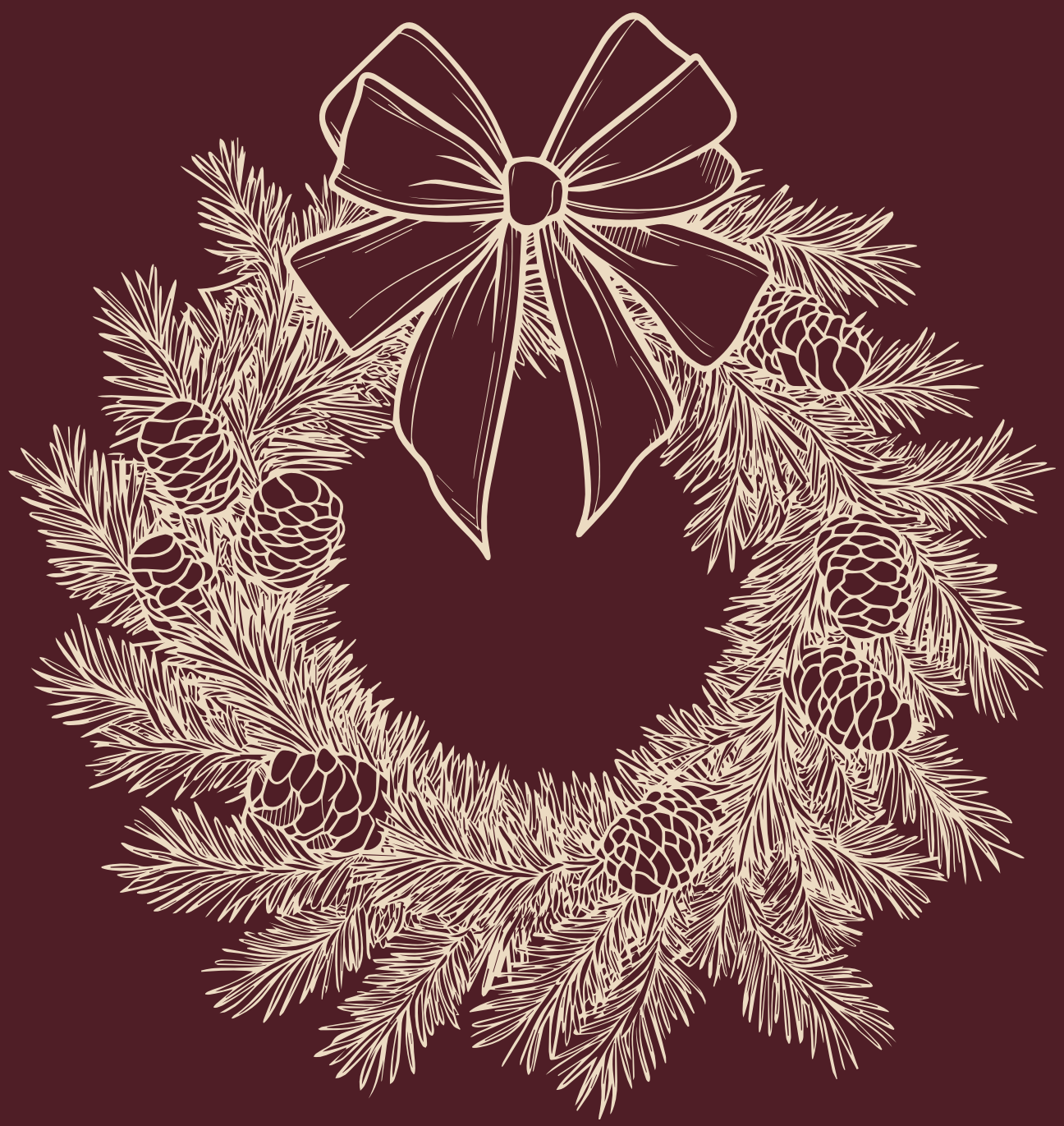
MENU DE NOËL

Dîner du 24 décembre 2026
Déjeuner du 25 décembre 2026



GRAND
CAFÉ FOY

Suggestions de Noël

Les Préludes

Foie gras maison truffé 24

Gel d'orange et pain d'épices grillé

Oeuf Parfait bouillon de pommes de terre 21

Champignons, croutons, caviar Avruga

Vol-au-vent d'escargots 18

Crème d'ail doux, huile de persil et citron vert

Les 6 Huîtres "Poget" N°2 16

Les Grands Mets de Fêtes

Filet de bœuf façon Rossini 38

Foie gras poêlée, jus à la truffe noire, pomme Darphin

Fricassée de Chapon aux morilles 30

Châtaignes, crémeux de panais

Demi-homard rôti 38

Risotto crémeux, émulsion à l'encre de seiche

Risotto aux champignons sauvages 27

Morilles, réduction de bouillon de légumes truffé

Les Douceurs

La Bûche de Noël 14

Praliné, chocolat et épices de Noël

Pavlova aux agrumes 12

Marmelade clémentine, perle yuzu,
coulis citron vert, citron caviar

La Pomme de "Pain" 13

Mousse de pomme, compotée Granny Smith,
tuile de pain façon Pain Perdu

Fruits de Mer

Huîtres, Crevettes, Bulots... selon arrivage

Carte de Noël

Mini-croque à la truffe - 4 pièces 11

Gravlax de saumon Bömlo 19,5

Betterave, chou rouge & groseille

A Partager

Tomahawk de bœuf (env. 1,2 kg) 82

Pommes de terre au four & sauce morilles

Sole entière 65

Beurre blanc et girolles

Souris d'agneau 28

Jus aux épices douces, mousseline de panais

Saint-Jacques poêlées 29

Crémeux de panais aux épices douces, chips de panais & morilles farcies à la mousseline de Saint-Jacques

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.



TOUTE L'ÉQUIPE DU GRAND CAFÉ FOY
VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES