

CHRISTMAS AT FRAME

24 DECEMBER

Amuse-bouche Appetiser

Velouté de châtaignes, cappuccino de truffe d'hiver
Chestnut velouté, with winter truffle cappuccino

Entrée Starters

Carpaccio de noix de St-Jacques, œufs de saumon
sauvage, caramel d'agrumes
Carpaccio of scallops, with wild salmon roe, citrus caramel

Plats Main Course

Suprême de volaille de la ferme de Luteau, déclinaison de
courges, jus de volaille au vinaigre balsamique de sapin
Farm-raised Luteau chicken supreme, trio of squash, poultry jus with fir
balsamic vinegar

Dessert Dessert

Notre bûche de Noël
Our Christmas Yule Log

— 85€ hors boissons —