



NOËL AU CHAT-BOTTÉ

Christmas at Le Chat Botté

Foie gras de canard des Landes, pommes vertes, céleri et brioche au gingembre
Duck foie gras from France's Landes region, green apples, celery and ginger brioche

Coquilles Saint-Jacques des côtes normandes, curry de cèpes et champignons noirs
Scallops from the coasts of Normandy, cep and black mushroom curry

Saumon suisse des Grisons, cuit à basse température, jus de yuzu et écorces de combawa
Swiss salmon from the Grisons region cooked at a low temperature, yuzu juice and Kaffir lime peel

Volaille du Nant d'Avril chaponnée, cuite à l'étouffée, truffe et cardon genevois
Smothered caponised poultry from Switzerland's Nant d'Avril area, truffle and Geneva cardoon

Prés dessert des fêtes
Holiday pre-dessert

Bûche chocolat Orfèvre créée par notre Chef Pâtissier Yohan Coiffard
Chocolate Yule log by Orfèvre, prepared by the hotel's Patisserie Chef Yohan Coiffard

Mignardise
Sweet petit-fours