



Menu de Noël
24 au soir et 25 à midi

Cappuccino de Langoustine et Poutargue Rapée
(Amuse-bouche)

Macaron Parfumé à la Truffe et sa Ganache de Foie Gras, Gel Génépi

Gambas Géantes Nourries au Beurre Vanillé, Tartare de Fenouil aux
Agrumes et Herbes Fraîches

Granité de Vulnéraire et Kumquat Confit

Suprême de Volaille de Bresse Farci aux Ecrevisses, Salsifis Lardés à la
Viande des Grisons, Gnocchi Verde de Pommes de Terres

Plateau de nos Fromages

Le Bonnet du Père Noël « en douceur »

Menu à 80 € (sans les Gambas et le Granité)

90€ (Menu Complet)

Boissons non incluses. Prix Nets & service compris

Menu de la Saint-Sylvestre

31 décembre au soir



Tartare de Veau aux Huitres d'Oléron, Saladine de Salicorne
(Amuse-Bouche)

Carpaccio de Magret de Canard Séché Farci au Foie Gras, Marinade à la
Truffe Noire

Servies dans leurs Ecrins, les Noix de Saint Jacques Poêlées, Bouillon de
Volaille lié à l'Abondance, Fondue de Poireau

Granité de Yuzu et Genièvre

Demi-Pigeon Cuit sur Coffre, Canapé de Pommes de Terres Croustillant,
Jus au Porto lié au Foie Gras, Champignons des Sous-Bois

Plateau de nos Fromages

Prédessert Surprise de St Sylvestre

Délice Mandarine Confite et Chocolat, Tuile au Grué de Cacao

Menu à 120€ (sans le Carpaccio et le Granité)

130€ (Menu Complet)

Boissons non incluses. Prix Nets & service compris