Menu de Noël

24 au soir et 25 à midi

Roulé Moelleux à la Truffe Noire, Gel Jurançon
(Amuse-bouche)

Foie Gras de Canard des Landes Mi-Cuit puis Fumé, Farci aux Dattes,
Pain aux Fruits Secs

Tronçon de Turbot Poché aux Champagne, son Sabayon et quelques
Morilles

Granité Mozart

Chapon de Noel Farci aux Cèpes, Pommes Dauphines aux Eclats de
Diamant Noir, Jus de Cuisson lié au Foie Gras

Plateau de nos Fromages

Assortiments de Bûches de Noël de notre Chef Pâtissier :
Pamplemousse/Orange Sanguine et Chocolat Noisette

Menu à 85 € (sans le Turbot et le granité)

Menu complet à 95 €

Boissons non incluses. Prix Nets & service compris

Menu de la Saint-Sylvestre

31 décembre au soir

Langoustine en Gravlax, Marinade Yuzu et Poutargue de Martigues
(Amuse-bouche)

Foie Gras de Canard Poché au Vin Rouge Epicé, Brioche à la Cannelle

Wellington de Gambas Géante, Epinards, Champignons, Bisque à la
Citronnelle

Granité aux Champignons, Pointe de Caviar d'Aquitaine

Filet de Bœuf Farci à l'Abondance et aux Cèpes, Confit de Choux Rouges,
Espuma de Pommes de Terre, Jus lié au Foie Gras

Plateau de nos Fromages

Cannolo à la Pistache

Le Royal Whisky : Chocolat et Whisky

Menu à 130€ (sans la Gambas et le Granité)

Menu complet à 140€

Boissons non incluses. Prix Nets & service compris