



*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