



MENU DE NOËL

Coupe de Champagne de la maison Taittinger

Accompagnée de 2 tapas :

Gougère au Brie truffé

Huître chaude gratinée au sabayon de champagne



Amuse-bouche à partager

Terrine de foie gras mariné au Sauternes, confiture de mangue et piment d'Espelette, pudding de graines de chia comme un riz au lait



Demi-homard de Bretagne

Grillé et flambé au Génépi, douceur de salsifis à la noisette et lamelles de truffe



Pressé de bœuf Wagyu français de la Ferme des Plantes

Chou farci aux chanterelles, mini cromesquis de patate douce violette



Traditionnelle bûche de Noël

Chocolat noisette



Vin blanc : Montagny 1er Cru « Les Coères », Vignerons de Buxy 2022

Vin rouge : Givry « Champ Lalot », Domaine Faiveley 2022

Evian, Badoit & boissons chaudes

120 €
Boissons incluses





CHRISTMAS MENU

Glass of Taittinger Champagne

Served with 2 tapas:
Truffled Brie gougeré
Warm oyster gratin with champagne sabayon



Amuse-bouche to share

Foie gras terrine marinated in Sauternes, mango and Espelette pepper chutney, chia seed pudding like a rice pudding



Half lobster from Brittany

Grilled and flambéed with Génépi, salsify purée with hazelnut and truffle shavings



Pressed French Wagyu beef from La Ferme des Plantes

Stuffed cabbage with chanterelle mushrooms, mini croquettes of purple sweet potato



Traditional Christmas yule log

Chocolate hazelnut



White wine: Montagny 1er Cru « Les Coères », Vignerons de Buxy 2022

Red wine: Givry « Champ Lalot », Domaine Faiveley 2022

Evian, Badoit & hot drinks

€120
Beverages included

