



# 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 croustilles 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 gougère  
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

