



LE MENU

V e i l l e e d e N o ë l

HORS-D'ŒUVRE

Bouillon de boeuf corsé, pâtes alphabet

ENTRÉE

Œuf parfait, pomme de terre en texture & Caviar Vintage de la maison Sturia

POISSON

Saint Jacques rôties, lutée au trompette de la mort & céleri, xérès

VIANDE

Suprême de volaille, face fine aux morilles, texture de persil tubéreux & sauce vin jaune

DESSERT

Mont blanc, rhum, orange confite.

ACCORD METS ET VINS

*4 verres - 55€
3 verres - 40€*



LE MENU

Retour du marché

ENTRÉE

Oeuf parfait, espuma de pomme de terre, oeufs de truite.

ou

Truite confite, gel de pomme, caviar Sturia, royal de carotte..

PLAT

Volaille vin jaune, déclinaison de persil tubéreux, morilles.

ou

Esturgeon en croute d'herbes, champignons de saison mijotés, pomme et céleri confit, sauce vin de Xérès.

DESSERT

Mont Blanc, marron, orange confite.

ou

Biscuit roulé choco-noisette, espuma chocolat, glace noisette.

3 PLATS - 45€

2 PLATS - 38€



LE MENU

Saint Sylvestre

HORS-D'ŒUVRE

Tartare de boeuf, caviar, brioche.

ENTRÉE

Pressé de foie gras au raisin, gelée verjus.

POISSON

Turbot sauce champagne caviar, bouchée à la reine, champignon, coquillages.

VIANDÉ

Faux filet de veau confit, céleri & truffe, jus corsé au foie gras

INTERLUDE

Verveine citron.

PRÉ DESSERT

Crêpe suzette.

DESSERT

Espuma de coing, poire pochée boisson du pirate, crumble gingembre citron vert, glace canelé.

ACCORD METS ET VINS

5 verres - 60€
3 verres - 40€