



## LE MENU

### *Veillée de Noël*

#### 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 crouste 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.*

#### VIANDE

*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€

NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN EUROS. LE SERVICE EST COMPRIS.

