

# MENU DE NOËL 2024 À 59 €

(Servi uniquement le midi du Mercredi 25 Décembre 2024)



## Mise en bouche

\*\*\*\*\*

## Entrée au choix

Demi queue de Langouste sur Célerisotto à la Truffe  
blanche d'Alba, Pécorigino et graines de Chia

Ou

Foie gras d'Oie mi-cuit à la vanille de Tahiti  
Chutney de fraises et mini brioche

\*\*\*\*\*

## Plat au choix

Suprême de Pigeonneau de Racan Rossini, réduction de  
carcasse à la Truffe et cigare de cuisse en pastilla  
(Purée de patate douce et Mini- légumes)

Ou

Filet de turbot sauce Hollandaise au citron caviar  
(Riz Vénéré et Mini-légumes)

\*\*\*\*\*

## Duo de fromages

\*\*\*\*\*

## Dessert de Noël

Farandole de desserts (bûche chocolat noir Pécan caramel  
Tartelette façon Mont-blanc, crème brûlée  
Verveine et sorbet cerise Amarena)

# MENU DU JOUR DE L'AN 2025 À 49€

(Servi uniquement le midi du Mercredi 1<sup>er</sup> Janvier 2025)

## Mise en bouche

\*\*\*\*\*

## Entrée au choix

Mille-feuille de foie gras de canard mi-cuit  
Au Chutney de Mangue, pain Muesli

Ou

Brochette de Noix de Saint-Jacques et gambas  
sur tatin de poireaux, Crème de Cardamone au Safran  
de la Grenouillère

Ou

(Supplément +5€)

Cannelloni de Homard et langoustine sauce  
Poulette gratiné au vieux Comté

\*\*\*\*\*

## Plat au choix

Caille farcie au foie gras sauce au Muscat  
Beaume de Venise et raisin

*(Purée de patate douce et Mini-légumes)*

Ou

Filet de bœuf sur croustillant de Tomme  
à la Truffe d'été sauce Périgueux

*(Purée de patate douce et Mini-légumes)*

Ou

Supplément +5€

Ris de veau de cœur pané au Panko sauce  
au Cognac XO et Morilles

## Duo de fromages

\*\*\*\*\*

## Dessert au choix

Entremet façon Trianon aux deux chocolats  
(Noir Caraïbe et Blanc Opalys),

Crème glacée marron et éclats de marrons glacés.

Ou

Salade de Fruits exotiques, soupçon de poivre de Kampot  
et glace Fior Di latte