



Lundi 24 décembre 2018

Réveillon de Noël

170 € par personne *(hors boissons)*

Animation Musicale.

L'Amuse-Bouche,
L'Huître,
granité concombre/citron vert



Le Pâté en Croûte,
foie gras, ris de veau
chutney truffé



La Sole de Sable,
mouseline de choux fleur au sel fumé,
beurre moussoux
et grains de caviar de Sologne



La Pintade Chaponnée,
coitrine rôtie, duxelle de champignons de Paris
et châtaigne truffée,
jus corsé



Le Pré-dessert



La Tarte Soufflée,
cassis de Bourgogne,
compotée de fruits des bois,
glace vanille de Tahiti



Sous réserve de modifications, selon les arrivages du marché.



Mardi 25 décembre 2018

Jour de Noël

170 € par personne (*hors boissons*)

L'Amuse-Bouche,
La Truffe,
en brouillade d'œuf, à l'huile de cazette



Le Tourteau de Roscoff,
émietté en gelée corallée, légèrement anisé,
crème fouettée à la Chlorophylle
au grain de caviar



Le Loup,
cuit au plat,
tartare d'huître, ciboulette, et citron confit
écrasé de pomme ratte à l'huile d'olive



Le Chapon Fermier,
rôti au beurre de truffe, ragoût de blette
au jus et brisures de châtaigne



Le Pré-dessert



Le Chariot de Bûches de Noël

Animation Musicale.



Sous réserve de modifications, selon les arrivages du marché.



Lundi 31 décembre 2018

Saint Sylvestre

350 € par personne (*hors boissons*)

Animation Musicale.

L'Amuse-Bouche,

La Langoustine

sur sa nage coraillée



Le Foie Gras de Canard,

marbré à la truffe,
chutney au vieux balsamique et noix



La Daurade Royale,

en carpaccio,
vinaigrette iodée et langue d'oursin,
ciboulette et croûton de seigle



Le Turbot,

glacé d'un sabayon champagne rosé,
velours de cerfeuil tubéreux,
râpée de truffe blanche



Le Marcassin,

à la royale, foie gras poêlé, purée de marrons,
palet de céleri rave truffé



Le Pré-dessert



La feuille de Houx,

en chocolat, texture croquante de mousse,
crémeux et sorbet Caraïbes 66%,
accompagné d'une note d'agrumes



Sous réserve de modifications, selon les arrivages du marché.



Mardi 1^{er} janvier 2019

Jour de l'An
150 € par personne (*hors boissons*)

Animation Musicale.

L'Amuse-Bouche,

L'Huître,
sabayon champagne



Le Pressé de Foie Gras et Volaille,
truffe, marron, chutney du vigneron
pain de campagne toasté



La Saint-Jacques,
rôtie au beurre demi-sel, velours de cresson
copeaux de châtaigne et truffe noire

Ou

Le Chapon Fermier,
rôti, mijoté de légumes oubliés,
sauce Albuféra



Le Pré-dessert



Le Saint-Honoré,
à notre façon,
pomme rôtie d'un caramel de Yuzu,
rafraîchi d'un sorbet Granny Smith



Sous réserve de modifications, selon les arrivages du marché.