



MARDI 24 DÉCEMBRE 2024

*Menu*  
RÉVEILLON DE NOËL

105 € par personne, hors boissons

LES CANAPES

Guimauve de cresson

Cornet de foie gras

Tartelette méditerranéenne

*Watercress marshmallow, foie gras cone, mediterranean tartlet*

Noix de Saint-Jacques dorée au beurre moussant,  
étuvée de jeunes poireaux, arrosés d'un beurre blanc

*Pan-fried scallop, steamed leeks, beurre blanc*

Filet de boeuf rôti,  
sauce Périgueux,  
gourmandise d'épeautre aux effluves des sous-bois

*Roasted beef fillet, Périgueux sauce, spelt with undergrowth scents*

Souvenir d'enfance chocolaté au gingembre,  
cacahuètes caramélisées

*Chocolate-gringer childhood memory, caramelized peanuts*

Veillez nous consulter en cas d'allergie ou pour une modification de plat.  
*Please do consult us in case of allergy or change of course.*

Mercredi 25 décembre 2024



MENU  
*Jour de Noël*



120 € par personne, hors boissons



**LES CANAPÉS**

Cromesquis à la truffe

Chips de tapioca soufflée, houmous

Tartelette méditerranéenne

Truffle cromesquis

Tapioca crisp, hummus

Mediterranean tartlet



Marbré de foie gras de la ferme Jean Sarthe des Landes,  
céleri rave confit, brioche à tête

Landes Jean Sarthe farm marbled foie gras, confit celeriac, brioche



Volaille de Bresse farcie de homard bleu,  
sauce Poulette coraillée,  
mousseline de panais

Bresse poultry stuffed with blue lobster, coral Poulette sauce, parsnip purée



Sphère meringuée au parfum de mandarine berlugane,  
onctueuse mousse de marron

Beaulieu tangerine meringue sphere, unctuous chestnut mousse

Veillez nous consulter en cas d'allergie ou pour une modification de plat.

Please do consult us in case of allergy or change of course.

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

MENU

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

150 € par personne, hors boissons

LES CANAPÉS

Cromesquis à la truffe  
Cornet de foie gras  
Chips de tapioca soufflée, houmous

*Truffle cromesquis  
Foie gras cone  
Tapioca crisp, hummus*

Fraîcheur de tartare de saumon,  
chou-fleur et caviar

*Salmon tartar, cauliflower and caviar*

Noix de Saint-Jacques dorées au beurre,  
ragoût de topinambour aux noisettes du Piémont

*Pan-fried scallops, Jerusalem artichoke stew with Piedmont hazelnuts*

Filet de chevreuil rôti aux baies de genévrier,  
risotto de potimarron aux graines de courge

*Roasted deer fillet with juniper berries, pumpkin risotto with squash seeds*

Gourmandise de chocolat toastée aux céréales,  
douces effluves de truffe Melanosporum

*Chocolate treat toasted with cereals, soft Melanosporum truffle scents*

2025

VEUILLEZ NOUS CONSULTER EN CAS D'ALLERGIE OU POUR UNE MODIFICATION DE PLAT.  
PLEASE DO CONSULT US IN CASE OF ALLERGY OR CHANGE OF COURSE.

MENU

JOUR DE L'AN

120 € par personne, hors boissons

LES CANAPÉS

Cromesquis à la truffe  
Chips de tapioca soufflée, houmous  
Tartelette méditerranéenne

*Truffle cromesquis  
Tapioca crisp, hummus  
Mediterranean tartlet*



Marbré de foie gras de la ferme Jean Sarthe des Landes,  
céleri rave confit, brioche à tête

*Landes Jean Sarthe farm marbled foie gras, confit celeriac, brioche*



Noisette de filet de veau du Limousin rôtie,  
scorsonères confits aux fèves de Tonka,  
jus aux salpicons de homard

*Roasted Limousin veal fillet,  
confit scorzonera with Tonka beans, lobster salpicons jus*



Fraîcheur de pomme « Granny Smith »  
enivrée de champagne rosé

*“Granny Smith” freshness, pink champagne*