

Vendredi, 24 décembre 2021

Friday, December 24th, 2021



RÉVEILLON DE NOËL

130 € par personne, hors boissons

CHRISTMAS EVE

130 € per person, beverage excluded

Coupe de champagne & mises en bouche

Glass of champagne & appetizers

Royale de foie gras,
pickles de champignons

Duck liver royale, mushroom pickles

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre noisette,
topinambours, confit de cédrat

Scallops roasted in browned butter,
Jerusalem artichokes, confit of "cedrat" lemon

Daube de chevreuil confit au lard de Colonnata,
piquée d'airelles, légumes d'antan glacés

Roe deer stew confit with Colonnata bacon,
dotted with cranberries, glazed heritage vegetables

Mini bûche au choix

Baby Christmas log of your choice

By Julien Roucheteau
MOF 2019

Réservation conseillée.

Places limitées.

Booking recommended.

Limited space.

MAGIE DE NOËL À EMPORTER
CHRISTMAS MAGIC TAKE-AWAY

Des instructions de préparation et de cuisson accompagneront le menu.

Pour toute commande :

04 93 01 00 01 de 9h00 à 18h00 (du lundi au vendredi)

Preparation and cooking instructions will be provided with the menu.

To order :

+33/ (0)4 93 01 00 01 from 9am to 6pm (from Monday to Friday)

Point de retrait
Collection point

La Table de la Réserve





Samedi, 25 décembre 2021

Saturday, December 25th, 2021



JOUR DE NOËL

130 € par personne, hors boissons

CHRISTMAS DAY

130 € per person, beverage excluded

Coupe de champagne & Zakouskis

Glass of champagne & Zakouskis

Coing coing de foie gras de canard de Vendée

Duck liver from the Vendee area and quince

Boudin de homard Maison,

nage de légumes

Lobster sausage, vegetables broth

Pintade de Bresse,

châtaignes glacées

Bresse guinea fowl, iced chestnuts

Réservation conseillée.

Places limitées.

Booking recommended.

Limited space.

Bûche au choix

Christmas log of your choice

By Julien Roucheteau

MOF 2019

MAGIE DE NOËL À EMPORTER CHRISTMAS MAGIC TAKE-AWAY

Des instructions de préparation et de cuisson accompagneront le menu.

Pour toute commande :

04 93 01 00 01 de 9h00 à 18h00 (du lundi au vendredi)

Preparation and cooking instructions will be provided with the menu.

To order :

+33/ (0)4 93 01 00 01 from 9am to 6pm (from Monday to Friday)

Point de retrait

Collection point

La Table de la Réserve

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

160 € par personne, hors boissons

NEW YEAR'S EVE

160 € per person, beverage excluded

Coupe de champagne & mise en bouche,
huître chaude à la truffe sur une étuvée de poireaux

*Glass of champagne & appetizer,
warm oyster with truffle upon steamed leeks*

Tartare de Noix de Saint-Jacques,
piqué de Main de Bouddha

Scallops tartare dotted with Buddha's hands citron

Filet de bar cannois aux salsifis dorés,
marmelade de kaki

*Cannaise seabass fillet with golden salsify,
persimmon marmalade*

Volaille de Bresse façon royale,
truffe noire

*Royale-style Bresse poultry,
black truffle*

Vacherin Mont-Blanc,
glace noisette

*Mont-Blanc vacherin,
hazelnut ice-cream*

By Julien Roucheteau
MOF 2019

Réservation conseillée.
Places limitées.
Booking recommended.
Limited space.

MAGIE DES FÊTES À EMPORTER
FESTIVE MAGIC TAKE-AWAY

Des instructions de préparation et de cuisson accompagneront le menu.

Pour toute commande :

04 93 01 00 01 de 9h00 à 18h00 (du lundi au vendredi)

Preparation and cooking instructions will be provided with the menu.

To order :

+33/ (0)4 93 01 00 01 from 9am to 6pm (from Monday to Friday)

Point de retrait
Collection point

La Table de la Réserve

Samedi 1^{er} janvier 2022
Saturday, January 1st, 2022



JOUR DE L'AN

105 € par personne, hors boissons

NEW YEAR'S DAY

105 € per person, beverage excluded

Coupe de champagne & Zakouskis

Glass of champagne & Zakouskis

Saumon Gravlax,

crème de raifort

Gravlax salmon, horseradish cream

Noix de Saint-Jacques justes saisies,

fregola au vieux Parmesan

Seared scallops,

fregola with aged Parmesan cheese

Filet de bœuf français rôti,

façon Rossini

Rossini-style roasted French fillet of beef

Réserve conseillée.

Places limitées.

Booking recommended.

Limited space.

Vitrine de desserts by Mesiano

Desserts display by Mesiano

By Julien Roucheteau
MOF 2019

MAGIE DES FÊTES À EMPORTER
FESTIVE MAGIC TAKE-AWAY

Des instructions de préparation et de cuisson accompagneront le menu.

Pour toute commande :

04 93 01 00 01 de 9h00 à 18h00 (du lundi au vendredi)

Preparation and cooking instructions will be provided with the menu.

To order :

+33/ (0)4 93 01 00 01 from 9am to 6pm (from Monday to Friday)

Point de retrait

Collection point

La Table de la Réserve

