



Joyeux Noël

Prenez le temps de choisir votre Bûche



La Bûche tout chocolat



La Bûche exotique

A emporter - Take away

Commande (conseillée) - ordered (recommended)

de 9h à 19h toute la semaine -

From 9 to 7pm all week

Réservation au 04.93.01.00.01

Point de retrait 11h30 à 14h30 -

pick-up 11h30 to 2.30pm

Pour 4 personnes 40 euros

pour 6 personnes 48 Euros

La table de la Réserve



Réveillon de Noël

105 € par personne, hors boissons

105 € per person, beverage excluded

Canapés



**Noix de Saint-Jacques rôties au beurre salé,
mousseline de panais, hollandaise de curcuma**

Scallops roasted in salted butter,
parsnip puree, hollandaise sauce with turmeric



**Dodine de Poulet du Bourbonnais AOC,
châtaignes et champignons,
jus court piqué de sudachi mandarine**

Bourbonnais chicken dodine,
chestnuts and mushrooms,
reduced jus enhanced with tangerine sudachi



**Sphère de meringue,
crème de marron, coulis de cassis**

Meringue sphere,
chestnut cream, blackcurrant coulis





JOUR DE NOËL

150 € PAR PERSONNE, HORS BOISSONS
150 € PER PERSON, BEVERAGE EXCLUDED

Canapés

..... 

**Queues de langoustines en tartare,
origami de betterave à la crème de raifort**

Langoustine tartare,
beetroot and horseradish cream

..... 

**Foie gras de canard,
marmelade d'orange au poivre de Sansho**

Duck foie gras,
orange marmalade with Sansho pepper

..... 

**Tournedos de veau rôti,
embeurrée de chou vert à la truffe**
Roasted veal tournedos, truffled cabbage

..... 

Bûche de Noël
Yule log





REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

120 € par personne, hors boissons
120 € per person, beverage excluded

Canapés



**Effiloché de tourteau bleu méditerranéen,
rémoulade de céleri rave, caviar Oscietre**

*Pulled mediterranean blue crab,
remoulade celeriac, Ossetra caviar*



**Noix de Saint-Jacques rôties,
poêlée aux topinambours aux herbes de folles**

*Roasted scallops,
Jerusalem artichokes casserole with herbs*



**Civet de cuissot de chevreuil confit 8 heures,
mouseline de panais aux baies rouges**

*8 hours confit venison stew,
Parsnip purée with red berries*



**Fraîcheur d'un agrume à la vanille,
rafraîchie d'un sorbet de champagne rosé**

*Citrus freshness flavored with vanilla,
freshened with a pink champagne sorbet*





Tour de l'An

120 € par personne, hors boissons
120 € per person, beverage excluded

Canapés



**Royale « chaud-froid » de foie gras de canard,
écume de champignons, truffe noire**

*Duck foie gras "hot & cold" royale,
mushrooms froth, black truffle*



**Ballotine de Poulet du Bourbonnais AOC,
fricassée de légumes d'Antan,
jus de brun au salpicon de homard bleu**

*Bourbonnais chicken ballotine,
heritage vegetables fricassee,
jus with blue lobster salpicon*



**Barrette croustillante au riz soufflé,
crémeux de spéculoos,
gourmandise glacée de vanille de Madagascar**

*Crispy puffed rice finger,
creamy speculoos,
iced Madagascar vanilla delicacy*

