



Menu NOËL

Menu Complet (hors boisson) 95€

Servi uniquement les 25 et 26 décembre 2025 à midi

Menu servi uniquement sur la table entière. Merci de préciser les allergies au moment de la commande.

Duo apéritif : Chouquette choux fleur et caviar d'Aquitaine
Huître en gelée d'hibiscus, crème fouettée au combava

.....
Amuse bouche : Cappuccino de homard, safran, risotto à la truffe de Meuse

.....
Foie gras de canard maison, Berawecka, condiment orange sanguine
Toast kouglof, sorbet argousier orange

.....
Médaillon de lotte confite au curry noir, fondue de poireaux aux baies de Sichuan
Perles de tapioca au thé matcha, jus d'arêtes au curry rouge

.....
Sorbet pinot noir beurré, espuma agrumes verveine

Caille et potimarron
Filet rôti aux baies de passion, cuisse confite en cromesquis champignons foie gras
Mousseline à la passion, écrasé à la mangue coriandre et condiment kumquats
Jus de caille café du Grainouilly

.....
Brie de Meaux à la truffe de Meuse, salade d'endives noix huile de truffe

Boule de noël Dulcey Oabika
Sur un sablé pressé vanille dulcey, mousse allégée et namelaka Dulcey
Biscuit viennois au grué et gelée Oabika, nougatine grué tartare d'ananas citron vert
Sorbet et siphon Oabika, sauce caramel

Un accord mets et vins peut vous être proposé pour accompagner votre menu.

Prix net, service compris