



# 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

.....  
Médailillon 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 croustilles 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 gruë et gelée Oabika, nougatine gruë 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