

Déjeuner de la Nouvelle Année – Vendredi 1er Janvier 2027

Amuses Bouches à partager

***

Bûche de Foie gras Français, gelée exotique, confit d'ananas acidulé, biscuit au cacao

***

Vol-au-Vent aux crustacés,
Gambas rôties, Noix de Saint Jacques pochée, crémeux de butternut, Coulis de langoustine

***

Volaille Jaune rôtie à la Truffe Noire Française, risotto au parmesan et champignons,
légume racines, jus de volaille lié au foie gras

***

Duo de fromage de la région, confiture de fruits **(+6 euros)**

***

Croquant meringué, compotée de litchi, chantilly parfumée à la fêve tonka, sorbet rose litchi

***

Mignardises

Menu Unique : 59 euros



Déjeuner de Noël – Vendredi 25 Décembre 2026

Amuses Bouches à partager

***

Foie gras Français, gelée de mangue et grué de cacao, confit d’ananas acidulé, brioche feuilletée

***

Noix de Saint-Jacques et Butternut en Déclinaison,
Carpaccio mariné aux agrumes, gel de citron confit / Noix de Saint-jacques snackées,
pulpe de butternut, vinaigrette de dattes et noisettes grillées

***

Volaille Jaune rôtie à la Truffe Noire Française, risotto au parmesan et champignons,
légume racines, jus de volaille lié au foie gras

***

Duo de fromage de la région, confiture de fruits **(+6euros)**

***

Croquant meringué, compotée de litchi, chantilly à la fêve tonka, sorbet rose litchi

***

Mignardises

Menu Unique : 59 EUROS



Soirée du Réveillon – Jeudi 31 Décembre 2026

Bouchées Apéritives :

- Croquant de Magret fumé, pulpe de pomme granny smith
- Tartare de Saumon, « Caviar Harenga », feuilleté aux algues
- Panna Cotta au chèvre, chataignes et truffe noire française

***

Bûche de Foie gras Français, gelée exotique, confit d'ananas acidulé, biscuit au cacao

***

Vol-au-Vent « Terre et Mer »,
Gambas rôties, Volaille française pochée, crémeux de champignons,
jus de crustacés et Truffe noire française

***

Noix de Saint-Jacques et Courges en déclinaison,
Noix coraillées rôties au beurre épicé, mousseline de potimarron, Butternut confit, émulsion au champagne
Tartare acidulé, clémentines, graines de courges torréfiées

***

Trilogie de fromage de la région, confiture de figue et noix

***

Chocolat et Noix de coco, « Autour d'une Mousse à partager »
Mousse chocolat noir, Sorbet à la noix de coco, crumble chocolat et éclats de coco

***

Croquant meringué, compotée de litchi et grenade, chantilly parfumée à la fêve tonka, sorbet rose litchi

Menu Unique : 98 euros

