



# Menu

NOËL

60€ hors boissons | excluding drinks

## AMUSE-BOUCHE

Tartare de saumon mariné à l'aneth

*Salmon tartare marinated with dill*

## ENTRÉE

Saint-Jacques snackées, sauce crème au corail et chapelure persillée

*Seared scallops, coral cream sauce and parsley breadcrumbs*

## PLAT

Civet de canard, petits oignons confits, champignons, poitrine de porc rôtie, mousseline de pomme de terre à l'ail confit, sauce au vin rouge

*Duck stew, preserved onions, mushrooms, roasted pork belly, potato mousselin with candied garlic, red wine sauce*

## DESSERT

Bûche de Noël à la framboise, clémentine, biscuit croustillant

*Yule log with raspberry, clementine and crispy biscuit*

Si vous présentez une allergie à certains produits, merci de nous en faire part à la prise de commande. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.

*If you are allergic to certain products, please let us know when you place your order. Prices in Euros, including VAT. Prices shown exclude 5% employee contribution.*





# Menu

SAINT SYLVESTRE

80€ hors boissons | excluding drinks

## AMUSE-BOUCHE

Petit tartare de Saint-Jacques de nos côtes aux fruits de la passion sur toast à l'huile de noisette

*Small Scallop tartare from our coasts with passion fruit, on a hazelnut oil toast*

## ENTRÉE

Tourte de volaille fermière aux champignons des bois et foie gras

*Free-range poultry pie with wild mushrooms and foie gras*

## PLAT

Filet de bar nacré en peau croustillante, pommes dauphines aux amandes, ravioles croustillantes de riz noir et coquillages à l'estragon, romanesco et sauce cardinale

*Fillet of sea bass in crispy skin, pommes dauphines with almonds, crispy ravioli of black rice and shellfish with tarragon, romanesco and cardinal sauce*

## DESSERT

Nougat glacé aux fruits confits

*Iced nougat with candied fruits*

---

## ACCORD METS ET VINS 55€ | FOOD AND WINE PAIRING 55€

3 Verres de vin et 1 coupe de Champagne

*3 glasses of wine and 1 glass of Champagne*

Entrée | Starter: Clos de l'Oratoire des Papes blanc 2015 ou 2016, AOP Châteauneuf-du-Pape, Vaucluse

Plat | Main course: Tarra di Sognu 2018 blanc, Corse ou Rosmarinus blanc 2017, Domaine Calage Resseguier, Languedoc AOP

Dessert: Sauternes 2018, Barton & Guestier, Bordeaux

Si vous présentez une allergie à certains produits, merci de nous en faire part à la prise de commande. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

*If you are allergic to certain products, please let us know when you place your order. Prices in Euros, including VAT. Prices shown exclude 5% employee contribution.*



# Menu

## ENFANTS



55€

### ENTRÉE

Velouté de butternut, petits champignons grillés et marrons rôtis  
*Butternut velouté, grilled mushrooms and roasted chestnuts*

### PLAT

Filet de volaille fermière, pommes pont-neuf, jus de rôti  
*Free-range poultry fillet, Pont-Neuf potatoes, roast juice*

### DESSERT

Nougat glacé aux fruits confits  
*Iced nougat with candied fruits*

Si vous présentez une allergie à certains produits, merci de nous en faire part à la prise de commande. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

*If you are allergic to certain products, please let us know when you place your order. Prices in Euros, including VAT. Prices shown exclude 5% employee contribution.*

