



DÉCEMBRE MENU DE RÉVEILLON

1 coupe de bienvenue de Champagne Moët & Chandon

ENTRÉES AU CHOIX

Velouté de potimarron, châtaignes grillées et éclats de poitrine fumée.

Une mise en bouche tout en douceur, relevée d'une note boisée et croquante.

Foie gras, chutney de figues et pain brioché toasté.

Un grand classique revisité, gourmand et plein de caractère.

PLATS AU CHOIX

Filet de bœuf, jus corsé au vin rouge accompagné de purée de céleri et légumes d'hiver.

Une viande tendre, accompagnée de saveurs de saison.

Roulade de pintade farcie aux champignons, sauce foie gras et porto accompagné de purée de céleri, tuiles croustillantes de parmesan.

Un plat tout en finesse, entre onctuosité et fraîcheur.

FROMAGES

Assiette de fromages affinés. Sélection de trois fromages de caractère, servis avec pain, noix et confiture.

DESSERTS AU CHOIX

Coulant chocolat-caramel, cœur fondant praliné.

Une note gourmande pour clore le repas sur un feu d'artifice de douceur.

Bûche de Noël

Faite avec amour par notre boulanger-pâtissier chez Victoire.

90€ / PERSONNE
ACCORDS METS & VINS: 120€ / PERSONNE



DECEMBER NEW YEAR'S EVE MENU

1 complimentary glass of Moët & Chandon Champagne

STARTER SELECTION

Red Kuri Squash Velouté, Grilled Chestnuts, and Smoked Bacon Bits.

A gentle, smooth appetizer, enhanced by a woody and crunchy note.

Foie Gras, Fig Chutney, and Toasted Brioche Bread.

A revisited classic, gourmet, and full of character.

MAIN COURSE SELECTION

Beef Fillet, full-bodied Red Wine Jus served with Celery Root Purée and Winter Vegetables.

A tender meat, accompanied by seasonal flavors.

Guinea Fowl Roulade stuffed with Mushrooms, Foie Gras and Port Sauce served with Celery Root Purée and Crispy Parmesan Crisps.

A refined dish, balancing creaminess and freshness.

CHEESES

Plate of Aged Cheeses. A selection of three flavorful cheeses, served with bread, walnuts, and jam.

DESSERT SELECTION

Molten Chocolate-Caramel Cake, Praline Fondant Heart.

A gourmet finish to close the meal with a fireworks display of sweetness.

Christmas Log (Bûche de Noël)

Made with love by our baker-pastry chef Victoire.

90€ / PER PERSON
WINE PAIRING: 120€ PER PERSON