



DINER DU 24 DÉCEMBRE

APÉRITIF

COEUR DE FILET DE SAUMON

Légèrement fumé, céleri rave moussoux, œufs de brochet Petrossian, glace au raifort.

FOIE GRAS DE CANARD

Cuit en brioche épicée, courge doubeurre rôtie aux agrumes, gruë de cacao.

FILET DE CHAPON NOIR D'ASTARAC

Demi-deuil, légumes racine, truffe Mélanosporum, sauce Suprême

RAFRAÎCHISSEMENT

NOTRE VISION DU MONT-BLANC

Désucré mais toujours aussi gourmand.

MIGNARDISE

MENU RÉVEILLON DE NOËL
ACCORD METS ET VINS

95 €
45 €



DINER DU 24 DÉCEMBRE

VÉGÉTARIEN

APÉRITIF

NAVET SAFRANÉ

Confit lentement au safran,
bouillon d'algues et écorces d'agrumes

TOPINAMBOUR AUX NOTES TORRÉFIÉES

Rôti délicatement, mousseline de café
d'orge breton, praliné de noisette et
éclats croustillants

CÉLERI TRUFFÉ

Pressé à la truffe noire Mélanosporum,
céleri branche légèrement confit
mousseline de Beaufort, jus réduit de
céleri

RAFRAÎCHISSEMENT

NOTRE VISION DU MONT-BLANC

Désucré mais toujours aussi gourmand.

MIGNARDISE

MENU RÉVEILLON DE NOËL
ACCORD METS ET VINS

95 €
45 €

DINER DU 31 DÉCEMBRE

Apéritif selon votre envie et ses bouchées apéritives

1- SERVICE IODÉ

Caviar de la Maison Pétroussian
Cerfeuil tubereux et scorzanéra.

Saint-Jacques de nos côtes,
Céleri rave en croute de sel et jus de céleri branche

2- SERVICE TRUFFÉ

La truffe noire Mélanosporum,
topinambours confits, noisette grillée,
jus de veau

Le foie gras poêlé,
bouillon de canard acidulé, mandarine
& truffes noires Mélanosporum

3- PIGEON BLEU BLANC COEUR

Filet de pigeon, note citronné, oignon
caramélisé, cuisse confite, jus réduit

4- SERVICE LACTÉ

Glace au lait de chèvre et à l'agastache,
crémeux citron, praliné cacahuète

Brie à la truffe noire Mélanosporum
de la Maison Xavier mof à Toulouse

5- SERVICE SUCRÉ

Au douze coups de minuit, Champagne,
Chocolat au lait, fruit de la passion

Chocolat noir pure origine Equateur et
praliné noisette bien torréfié

Café, thé, tisane et mignardises

MENU SAINT SYLVESTRE 195 €
ACCORD METS ET VINS 85 €

