

LUNDI 24 DÉCEMBRE

RÉVEILLON DE

Noël

**BROCOLETTI**

Caviar

**FOIE GRAS  
DE CANARD CONFIT**  
Condiment aux bourgeons  
de sapin, pain d'épices

**POMME DE TERRE RATTE**  
Jaune d'œuf bio poché,  
râpée de truffe noire, jus de viande

**NOIX DE SAINT-JACQUES  
DE PORT-EN-BESSIN**  
Rôties au beurre demi-sel,  
endives confites  
Sucs de cresson de fontaine,  
citron caviar

**POIRE DE NORMANDIE**  
En sorbet, escortée de génépi

**VOLAILLE**  
Suprême cuisiné au bouillon,  
cuisses en chartreuse  
Légumes d'hiver,  
sauce au vin jaune du Jura  
Truffe noire

**BÛCHE DE NOËL**  
Mousse chocolat sapin,  
crèmeux pomme de pin,  
croustillant au pignon, chocolat noir

**CAFÉ, THÉ OU INFUSION**  
Truffles chocolat, bugnes et mandarines

125 € par personne,  
accompagné d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot

UN MENU VÉGÉTARIEN SERA ÉGALEMENT PROPOSÉ SUR DEMANDE



MARDI 25 DÉCEMBRE

GRAND  
Brunch  
DE NOËL

115 € par personne,  
accompagné d'une coupe de Champagne rosé Castelnau