



VENDREDI 24 DECEMBRE

Noël

MENU DE

LANGOUSTINES

Marinées aux zestes d'agrumes, mousseline de chou-fleur
et neige de brocoli, Caviar Russe Oscière

BOUILLON DE HOMARD EN EMULSION

Ravioles à la truffe noire et salicorne marine

FOIE GRAS DE CANARD POELÉ

Marmelade de pommes "Chanteclerc" aux épices de Noël,
Réduction d'un vin de Porto

NOIX DE SAINT-JACQUES

JUSTE SAISIES

Céleri maraîcher confit à l'huile de noisette,
tagète citron

SORBET CHAMPAGNE

Granité au pamplemousse rose

SUPRÊME DE VOLAILLE

JAUNE " LABEL ROUGE "

CHOYÉ AU BOUILLON

Potiron, salsifis et effeuillé de choux de Bruxelles cuits en douceur
Sauce poulette rehaussée de truffe noire

LA BÛCHE DE NOËL : OPÉRA / CAPUCINES

Biscuit imbibé à la mandarine impériale, confit de clémentine, ganache
chocolat noire intense

CAFÉ, INFUSION

Gourmandises de Noël

140€ par personne, accompagné d'une coupe de Champagne rosé
Billecart-Salmon

Un menu végétarien sera également proposé sur demande

SAMEDI 25 DECEMBRE

Brunch

DE NOËL

120€ par personne, accompagné d'une coupe de Champagne rosé Castelnau



FRIDAY, DECEMBER 24

Christmas

EVE MENU

LANGOUSTINE

Marinated with citrus zest, cauliflower and broccoli
mousseline Oscietre Russian Caviar

LOBSTER BROTH

Black truffle raviolis with samphire

PAN - SEARED DUCK FOIE GRAS

Chanteclerc apple marmalade with Christmas spices
Reduction of Porto wine

SCALLOPS

Celery confit with hazelnut oil and lemon gem

SORBET CHAMPAGNE

Grapefruit sorbet

CHICKEN SUPREME COOKED IN BROTH

Pumpkin salsify and baked Brussels sprouts leaves
chicken sauce with black truffle

CHRISTMAS YULE LOG : OPÉRA /CAPUCINES

Imperial mandarin biscuit, clementine confit intense dark chocolate ganache
intense dark chocolate ganache

COFFEE, HERBAL TEA

Christmas delicacies

140€ per person accompanied by a glass of Champagne rosé Billecart - Salmon
A vegetarian menu will also be available upon request

SATURDAY, DECEMBER 25

CHRISTMAS

Brunch

120€ per person accompanied by a glass of Champagne rosé Castelnaud



VENDREDI 31 DECEMBRE

RÉVEILLON DE LA

Saint-Sylvestre

Une animation musicale ainsi qu'une sélection de plats festifs avec les produits de saison les plus nobles vous porteront jusqu'au bout de la nuit.

FOIE GRAS DE CANARD DORÉ

Marmelade de pommes Chanteclerc aux épices de Noël
Réduction d'un vin de Porto

37 €

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES

À LA TRUFFE NOIRE
Céleri rémoulade au cerfeuil

39 €

VENTRÊCHE DE THON

Crème d'avocat et tofu soyeux
au jus de yuzu, Caviar "V15" esturgeon de Sibérie
Zeste de cédrat

43 €

MÉDAILLON DE HOMARD RÔTI

Pâtes "Rigate Bio" sauce "Newburg" croustillant
de parmesan et cerfeuil

48 €

BOEUF DE KOBÉ

Gnocchis de pommes de terre, copeaux d'ail frit
condiment à l'estragon

85 € les 100 grammes

SAMEDI 1er JANVIER

Brunch

DU NOUVEL AN

145€ par personne, accompagné d'une coupe de Champagne rosé Castelnau



FRIDAY, DECEMBER 31

New Year's EVE

A jazz trio and a selection of festive dishes made with the finest seasonal products will carry you through the night.

PANED DUCK FOIE GRAS

Chanteclerc apple marmalade with Christmas spices
Reduction of Porto wine

37 €

CARPACCIO OF SCALLOPS WITH BLACK TRUFFLE

Remoulade celery with chervil

39 €

TUNA BELLY

Avocado cream and tofu with yuzu juice
« V15 » Caviar, Siberian sturgeon, zest of citron

43 €

SNACKED LOBSTER MEDALLION

Organic Rigate pasta, « Newburg » sauce,
parmesan and chervil crisp

48 €

KOBE BEEF

Potato gnocchi, fried garlic shavings, tarragon condiment

85 € /100g

SATURDAY, JANUARY 1st

NEW YEAR'S Brunch

145€ per person accompanied by a glass of Champagne rosé Castelnau