



DÎNER DE NOËL
MARDI 24 DÉCEMBRE 2024



Truffe de foie gras de canard
Et Porto

Loup de Méditerranée
Au champagne, caviar Baëri

Le traditionnel Chapon fermier,
En ballotine, châtaignes et cèpes de montagne, jus de rôti

Brie de Meaux,
Au beurre de noix torréfiées

Granité de Cassis

Le sapin de Noël,
Comme un Mont-Blanc, sorbet fruits noirs et Saint Germain

165 euros par personne
hors boissons



DÎNER DU RÉVEILLON
MARDI 31 DÉCEMBRE 2024



Caviar Oscietre royal,
Saint-jacques fumée, crème d'aneth

Langoustines,
Fines tranches à cru, huile de kalamansi et estragon

Turbot,
En écailles de pommes de terre, jus d'arêtes à la truffe

Filet de veau,
Poêlé, mousseline de panais et persil

Brillat Savarin,
Râpé de truffe blanche

La Clémentine Corse,
Fraîche et glacée, meringue croustillante

320 euros par personne
hors boissons

[Réservez en ligne](#)





BRUNCH GOSPEL
MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2024

BRUNCH MUSICAL
MERCREDI 1ER JANVIER 2025

Gravelax de saumon à l'aneth
Foie gras de canard en terrine
Saint-jacques gratinées en coquille
Huitres de la maison Giol
Bouchées au homard
Soupe de châtaignes
Rillettes de canard à la truffe
Pâté en croûte au ris de veau

Traditionnelle dinde de Noël
Gigot d'agneau confit
Poitrine de canette

Poisson entier de la pêche locale
Gambas à la plancha
Bouillabaisse

Plateau de fromages de la région

Bûches de « Nomade »
Guimauves vanille chocolat
Pain d'épices au confit d'orange
Mont-Blanc au cassis

Et d'autres douceurs hivernales de nos pâtisseries

165 euros par personne
hors boissons

Réservez en ligne

