

Notre Chef, Christophe LEDRU, vous propose à l'occasion du

Réveillon de Noël ...

Carpaccio de Saint-Jacques, Harenga et Sorbet Lait Ribot

Scallop "carpaccio", Herring Eggs and Buttermilk Sorbet



Bonbon de Foie gras, Crémeux Champignon et Émulsion Coriandre

Foie gars Candy, Creamy Mushroom and Coriander Emulsion



Bar Petit Bateau, Choux Rave, Concombre et Bouillon Iodé

Bass "Petit Bateau" style, Turnip Cabbage, Cucumber and Sea-Scented Broth



Oie fermière de notre Domaine, Feuille de Betterave, Sauce au Genévrier

Free-range goose, Beetroot Leaves, Juniper Sauce



Brie farci, Noix et Fines Herbes

Stuffed Brie cheese, Nuts and Mixed Herbs



Bûche de Noël aux saveurs Pomme & Truffe

Christmas Log with Apple & Truffle



Croquant Chocolat, Praliné et Clémentine

Crunchy Chocolate, Praline and Clementine

Lundi 24 Décembre 2018

Monday, December 24th 2018

110 € par personne

Hors boissons

Notre Chef, Christophe LEDRU, vous propose à l'occasion de la

Saint Sylvestre ...

Crèmeux de Foie gras, Lentilles de Bourgogne, Ecume de Lard et Pain brûlé

Creamy Foie gras, Burgundy lentils, Bacon scum and burned bread



Chaud Froid de Langoustine Royale, Granny Smith et Croustillant de Blé noir

Chaud-Froid of Langoustine Royale, Granny Smith and Crispy Black Wheat



Turbot de nos côtes, Salsifi roti au Jus de Truffes Melanosporum

Turbot from our coasts, Salsifi roasted with Melanosporum Truffle juice



Chapon fermier, Panais, purée de Châtaigne et jus de carcasse au vin jaune

Free-range Capon, Parsnip, puree of Chestnuts and carcass jus with yellow wine



Gourmandise cuisinée de notre Fromager

Prepared Cheese of our Cheesemonger



Soufflé glacé Agrume

Iced citrus soufflé



Larme Chocolat, Caramel et éclat de Cacahuète

Chocolate, Caramel and peanuts

Dimanche 31 Décembre 2018

Sunday, December 31st 2018

170 € par personne

Hors Boissons