

B



Réveillon de Noël

MENU DU 24 DÉCEMBRE 2024

170€ BOISSONS COMPRISES

145€ HORS BOISSONS

FOIE GRAS EXTRA TRUFFÉ,
gelée Périgourdine et sa brioche feuilletée.

Extra truffled foie gras, Périgourdine jelly and puff pastry brioche.

CREVETTE OBSIBLUE RAFRAÎCHIE AU LITCHI,
choux-rave, une mousseline au jus de têtes.

Obsiblué shrimp refreshed with lychee, kohlrabi, a head juice mousseline.

NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE RÔTIES,
écrasé de panais, un beurre de Kumquat et vanille.

Roasted Baie de Seine scallop's, parsnips mash, Kumquat and vanilla butter.

POULARDE DES FRÈRES RIQUET FARCIE À LA ROYALE,
mijoté de cèpes et châtaignes, un jus court.

Poularde des Frères Riquet stuffed "à la royale", simmered with porcini mushrooms and chestnuts, garvy.

BETHMALE TRUFFÉ,
et gelée de coings.

Bethmale with truffles and quince jelly.

BÛCHETTE AUX GRIOTTES ET FRAMBOISES CONFITES,
biscuit Dacquoise aux pistaches caramélisées.

Morello cherry and candied raspberry, Dacquoise biscuit with caramelised pistachios.

B



éjeuner de Noël

MENU DU 25 DÉCEMBRE 2024

100€ BOISSONS COMPRISES

85€ HORS BOISSONS

COEUR DE FILET DE SAUMON EN GRAVELAX,
betteraves et citron caviar, blinis.

Salmon fillet in gravelax, beetroot and lemon caviar, blinis.

MOUSSELINE DE LANGOUSTINES BRETONNES AU CORAIL,
avocats pluriels, une vinaigrette aux agrumes.

Brittany langoustines moussiline with coral, avocado and citrus vinaigrette.

BAUDROIE DE MÉDITERRANÉE À L'AMÉRICAINNE,
riz Vénéré, jus de réduction au cerfeuil et estragon.

American-style Mediterranean monkfish, Vénéré rice, chervil and tarragon juice.

CHAPON DE PINTADE,

le coffre rôti au beurre de noix et truffes, la cuisse braisée,
pommes de terre rattes et cèpes, un jus.

Guinea fowl capon, roasted with walnut butter and truffles, braised leg, ratte potatoes and porcini mushrooms, juice.

SAINT JULIEN DE BRIOLA,

notre miel de Montagne.

Saint julien de Briola, our mountain honey.

BÛCHETTE MONTBLANC,

châtaignons confits par nos soins, sablé noisettes et crémeux vanille.

"Bûchette Montblanc", chestnut candied, hazelnut shortbread and vanilla cream sauce.



Réveillon Saint Sylvestre

MENU DU 31 DÉCEMBRE 2024

375€ BOISSONS COMPRISES

340€ HORS BOISSONS

BORTSCH EN FINE GELÉE,

ombles, blinis et ses œufs.

Bortsch in fine jelly, char, blinis and fish eggs.

MÉDAILLON DE LANGOUSTE,

fenouils confits, caviar Daurenki, une mousseline cocktail.

Lobster medallion, fennel confit, Daurenki caviar, a cocktail mousseline.

ESCALOPE DE FOIE GRAS EXTRA POÊLÉE,

clémentine corse, endive et un jus au safran de Gérard.

Pan-fried slice foie gras, Corsican clementine, chicory and Gérard's saffron juice.

TURBOT EN ÉCAILLES DE HOMARD BRETON,

vermicelles aux cèpes, une crème légère au champagne.

Turbot in Brittany lobster scales, vermicelli with porcini mushrooms, a light champagne cream.

CHAPON DE LAURAC,

les suprêmes rôtis au beurre de noix, caillettes des cuisses aux truffes, potimarron et châtaignons, un jus court.

Capon de Laurac, filet roasted in walnut butter, leg of lamb with truffles, pumpkin and chestnuts, gravy.

ENTREMET ARLEQUIN AUX POMMES CARAMÉLISÉES,

confit framboise, cassis, vanille de Bourbon et violette de Toulouse.

Entremet Arlequin with caramelised apples, raspberry, blackcurrant, Bourbon vanilla and Toulouse sweet violet candied.



Dîner de l'An

MENU DU 1ER JANVIER 2025

130€ BOISSONS COMPRISES

100€ HORS BOISSONS

POTIRON ET TRUFFES DE VILLENEUVE,
salpicon de homard.

Pumpkin and Villeneuve truffles, lobster salpicon

FOIE GRAS DE CANARD EXTRA CUIT AU NATUREL,
truite fumée et fine gelée au Muscat de Saint Jean, raisins confits
et une brioche tiède.

*Extra-cooked duck foie gras au naturel, smoked trout and fine Muscat de Saint Jean jelly,
candied grapes and warm brioche.*

SOUFFLÉE DE SAINT JACQUES BRETONNES,
mijoté de légumes racines, une crème au vin jaune.

Britany scallops soufflé, simmered root vegetables, yellow wine cream.

CAILLE DE LA MONTAGNE NOIRE,
désossée, coings et céleri, un jus au porto.

Black Mountain quail, boneless, quince and celery, a port wine jus.

POIRES CONFITES ET FÈVES DE TONKA,
mousse chocolat lacté, biscuits cuillère et son crémeux caramel.

Candied pears and Tonka beans, milky chocolate mousse, finger biscuits and caramel cream.

M



Menu Enfant Fêtes 2024|2025

30€

ENTRÉE

FOIE GRAS EXTRA DE CANARD,

Confiture de figues noires et brioche maison.

Extra fatty liver of duck, Jam of black figs and homemade brioche.

OU

CANNELONI DE TRUITE FUMÉE,

Et beurre de citron, un toast.

Smoke trout cannelloni, And lemon butter, a toast.

OU

CREVETTES ROSES,

Mayonnaise aux herbes fraîches.

Pink shrimp, Mayonnaise with fresh herbs.

PLAT

FILET DE BŒUF RÔTI,

Pommes purée maison au beurre doux.

Roasted beef net, Homemade mashed apples in sweet butter.

OU

DOS DE CABILLAUD EN CHAPELURE,

Batônnets de carottes de couleurs.

Cod back in breadcrumbs, Baton of carrots of colors.

OU

TAGLIATELLES FRAÎCHES,

Aux champignons et poitrine fumée, parmesan râpée.

Fresh tagliatelle, With mushrooms and smoked bacon, grated parmesan.

DESSERT

BÛCHETTE GLACÉE VANILLE ET FRAISE,

Une chantilly maison.

Vanilla and strawberry ice cream log, Homemade whipped cream.

OU

BÛCHETTE CHOCOLAT NOIR

Et mandarine.

Dark chocolate log, And mandarin