

Menu REVEILLON

Entrée/Poisson/Viande/Dessert 125€

Amuse-bouche

**Opéra de Foie-Gras au Cassis de Bourgogne,
Tuile de Cèpes, Gel Champignons**



**Ballotine de Lieu Jaune et Serrano,
Risotto de Céleri à l'Algue Nori,
Consommé Corsé et Huile d'Herbes**

et

**Magret de Canard Fumé (IGP Sud-Ouest),
Velours de Taro au Miel,
Légumes Glacés et Jus Chanterelles**



**Crèmeux de Brillat-Savarin,
Crumble au Pain d'Épices,
Pommes Granny Smith et Miel**



**Miroir Mangue-Passion,
Meringue au Combava, Crème Acidulée**

Mignardises

Menu REVEILLON

Jusqu'à 10 ans - 29€

*Amuse-bouche
Pomme Dauphine*

**Saumon de Norvège Fumé Maison,
Toast Brioché**

✦ —————
**Nuggets de Volaille Maison
Gratin de Macaroni**

ou

**Eglefin Pané
Mousseline de Pommes de Terre**

✦ —————
**Douceur au Sapin; Duo Mangue-Passion,
Coulis Acidulé, Sablé Polenta**

Mignardises



Menu REVEILLON

Entrée/Poisson/Viande/Dessert 125€

Amuse-bouche

**Le Nuage de Topinambours,
Betteraves Acidulées, Pignons Torréfiés**



**Raviole de Céleri et son Velours,
Consommé au Champignon**

et

**Risotto de Riz Vénéré,
Copeaux de Parmesan, Pignons Torréfiés**



**Crèmeux de Brillat-Savarin,
Crumble au Pain d'Épices,
Pommes Granny Smith et Miel**



**Miroir Manque-Passion,
Meringue au Combava, Crème Acidulée**

Mignardises



Menu de Noël



Entrée/Plat/Dessert 65€
Entrée/Poisson/Viande/Dessert 80€

Amuse-bouche

Saumon de Norvège Fumé Maison
Et sa Crème au Yuzu

ou

Médailon de Foie-Gras au Madère
Gel Poire et Chutney aux Fruits Confits



Saint-Jacques Rôties,
Velours de Panais au Miel, Ecume de Corail

ou /et

Filet de Boeuf Montbéliard façon Tournedos,
Mille-feuille de Pommes de Terre Truffé,
Jus au Pinot Noir et Cassis



Douceur au Sapin; Duo Mangue-Passion,
Coulis Acidulé, Sablé Polenta

Mignardises



Menu de Noël

Entrée/Plat/Dessert 65€
Entrée/Poisson/Viande/Dessert 80€

Version Végétarienne

Amuse-bouche

Les Oeufs Pochés de la Ferme du Pontot
A l'Epoisse, Croûtons et Herbes Fraîches



Betterave Façon "Tournedos"
Légumes Glacés, Jus au Hoisin

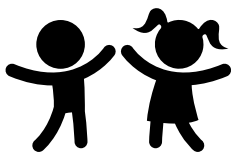
ou /et

Risotto De Riz Vénéré aux Morilles,
Copeaux de Parmesan, Pignons Torréfiés



Douceur au Sapin; Duo Mangue-Passion,
Coulis Acidulé, Sablé Polenta

Mignardises



Menu de Noël

Version Enfant - Jusqu'à 10 ans - 29€

*Amuse-bouche
Pomme Dauphine*

**Saumon de Norvège Fumé Maison,
Toast Brioché**



**Nuggets de Volaille Maison
Gratin de Macaroni**

ou

**Eglefin Pané
Mousseline de Pommes de Terre**



**Douceur au Sapin; Duo Mangue-Passion,
Coulis Acidulé, Sablé Polenta**

Mignardises