

# *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 Glcés et Jus Chanterelles**



**Crèmeux de Brillat-Savarin,  
Crumble au Pain d’Epices,  
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 Vénétré,  
Copeaux de Parmesan, Pignons Torréfiés**



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



**Miroir Mangue-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

**Médaillon 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*