Menu de Noël

Mise en bouche

Bouchée soufflée au Comté, Cœur Crémeux, Noisettes Torréfiées

Entrées

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Poire Confite au Vin de Bourgogne, Brioche Toastée et Condiment de Cassis

ou / et

Langoustine Snackée, Velouté de Butternut, Bisque de Crustacés

Plats

Saint-Jacques Dorées, Douceur de Céleri-Rave, Poireaux Fondants, Beurre Blanc au Crémant de Bourgogne

ou / et

Suprême de Chapon Farci aux Morilles, Légumes Racines Glacés, Écrasé de Pommes Grenailles, Crème au Vin Jaune

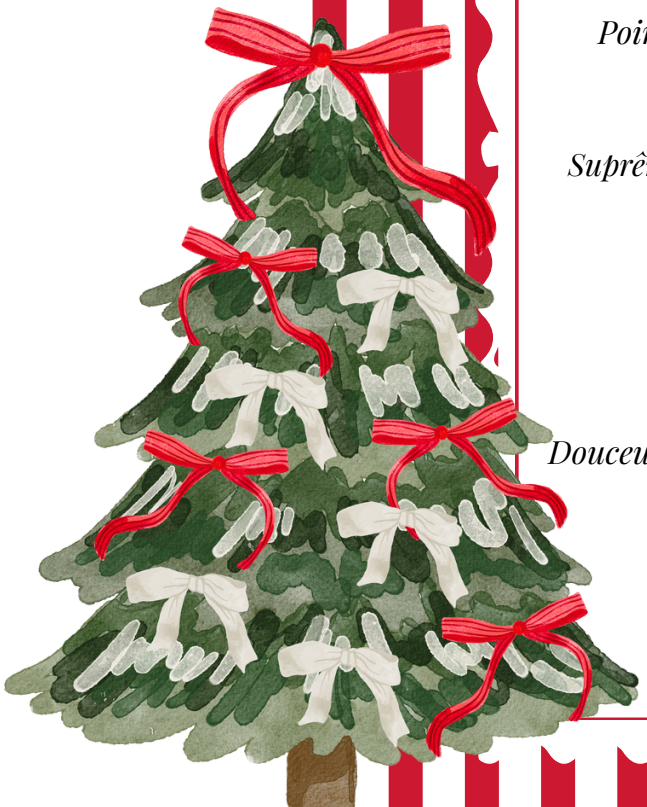
Sélection de fromages affinés (sup. 8€)

Dessert

Douceur de Clémentine, Crémeux Vanillé et Noisettes Torréfiées

Mignardises

Pâte de Fruits Poire et Cassis de Bourgogne
Douceur de Chocolat Noir



69€ (ENTRÉE - PLAT - DESSERT) OU/ 85€ (ENTRÉE - POISSON - VIANDE - DESSERT)

Menu enfant
DE NOEL 35€

pour les mois de 14 ans (plat – dessert - boisson)

Mise en bouche

Bouchée Soufflée au Comté, Cœur Crémeux et Noisettes Torréfiées

Plat

Ballotine de Volaille de Bourgogne, Sauce Suprême (aux Morilles +8€) Écrasé de Pommes Grenailles

Dessert

Comme un Snickers : Crème Glacée à la Cacahuète, Cœur Coulant au Caramel et Coque Chocolat Noir

Mignardises

Pâte de Fruits Poire & Cassis de Bourgogne Douceur de Chocolat Noir

Boissons

Orangina ou Coca-Cola ou Fine Tea Pêche ou Diabolo ou cocktail de fruits



MENU DE *Saint-Sylvestre*

120€

Gougères au comté

Mise en bouche	HUÎTRE GRATINÉE *Sabayon au Champagne* ***ou*** *Saint-Jacques pour les palais plus réticents*
Entrée	TARTELETTE DE DORADE DE LA BAIE DE CANNES *Tartare de Dorade, Voile aux Agrumes*
Plats	DEMI-HOMARD RÔTI *raviole ouverte de Céleri-Rave, Bisque de Homard Corsée* PIGEON RÔTI SUR COFFRE *Déclinaison de betteraves, Champignons , Jus corsé au Porto Rouge*
Pré-Dessert	MANGUE CONFITE AU SAFRAN *Sorbet Mangue*
Dessert	POMME FONDANTE ET CARAMÉLISÉE *Crémeux au Champagne, Sablé Breton et Gel de Pomme*

Mignardises

MENU SERVI POUR LE DINER DU REVEILLON - LE 31 DÉCEMBRE 2026

Menu de Noël

Mise en bouche

Light and Airy Comté Cheese Puff,
with a Creamy centre and Toasted Hazelnuts

STARTERS

Semi-Cooked Duck Foie Gras, Pear confit in Burgundy wine,
toasted Brioche and Blackcurrant Condiment

or / and

Pan-Seared Langoustine,
Butternut squash Velouté and Shellfish Bisque

MAINS

Sea Scallops, Celeriac purée, Meltingly tender leeks
and Crémant de Bourgogne "Beurre blanc"

or / and

Chicken Supreme Stuffed with Morel Mushrooms, Glazed root
vegetables, Crushed Baby Potatoes and Yellow Wine Cream Sauce

Selection of carefully matured cheeses (sup. 8€)

Dessert

Clementine Delight, Vanilla Cream and Toasted Hazelnuts

PETITS FOURS

Pear and Burgundy Blackcurrant Fruit Jellies.
Dark Chocolate Delicacy



69€ (STARTER - MAIN COURSE - DESSERT) OR / 85€ (STARTER - FISH - MEAT - DESSERT)

Children's Menu
NOËL 35€

For children under 14 (main course – dessert – drink)

Mise en bouche

Light and Diry Comté Cheese Puff,
with a Creamy Centre and Toasted Hazelnuts

Main course

Burgundy Chicken Ballotine, Supreme Sauce
(with Morel Mushrooms +€8),
served with Crushed Baby Potatoes

Dessert

A Snickers-inspired dessert: Peanut Ice Cream,
a flowing Caramel Centre and a Dark Chocolate Shell

Mignardises

Pear and Burgundy Blackcurrant Fruit Jellies
Dark Chocolate Delicacy

Boissons

Orangina or Coca-Cola or Fine Tea Pêche
or Diabolo or Fruits cocktail



120€

MENU DE *Saint-Sylvestre*

Comté cheese gougères

Mise en bouche	GRATINATED OYSTER *Sabayon "Champagne"* ***ou*** *Scallops for less adventurous palates*
Starter	CANNES BAY SEA BREAM TARTLET *Sea Bream Tartare, Citrus Gelée*
Mains	HALF ROASTED LOBSTER *Open Celeriac Ravioli, Rich Lobster Bisque* ROASTED PIGEON, COOKED ON THE CROWN *Beetroot Variations, Mushrooms, Rich Red Port Wine Jus*
Pré-Dessert	SAFFRON-INFUSED CANDIED MANGO *Mango Sorbet*
Dessert	"MELT-IN-THE-MOUTH" CARAMELISED APPLE *Champagne Cream, Breton Shortbread and Apple Gel*

Mignardises

NEW YEAR'S EVE DINNER MENU 31 DECEMBER 2026