



Menu du 25 décembre 2025 à déjeuner

Pour commencer, 3 petites bouchées autour d'une araignée de mer, **Petit pain aux algues**
AOC Champagne, Domaine Julien Chopin « Blanc de blanc »



Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre, rosace de betteraves multicolores relevées de raifort
Gaufre de pomme de terre et aneth réhaussée d'une cuillère de caviar français, **Bretzel**
AOC Pouilly Loché Blanc, Domaine Luquet « Les Inséparables » 2024



Coquilles Saint-Jacques de la Baie de Seine juste saisies
Déclinaison autour d'oignons : en bouillon sapide, en soubise, en compotée pour farcir un plin,
glacés à brun et laqués au vin de noix, en beignets légers
Et... une généreuse râpée de truffe noire de Cucuron, **Fougasse aux lardons**
AOC Côtes du Jura Blanc, Domaine Ricjkaert « Les Sarres Savagnins » 2023



« *Du bout du bec et jusqu'au croupion, tout est bon dans une oie grasse de Noël !* »
La poitrine laquée au sirop d'érable, la cuisse confite pour farcir une pomme au four,
le foie gras poêlé et le cou farci des béatilles, jeux de texture autour du maïs
Pain de campagne à la farine de maïs
AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château la Gardine 2017



Fromages sélectionnés et affinés par Elsa, Fromagère à Cucuron
Bouquet de salades d'hiver « fatiguées » à l'huile d'olive du Domaine de Lunès
Pain noir aux fruits secs et grué de cacao
Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



La traditionnelle buche de Noël : pour 2025, elle sera au marron et au cassis
Cidre, Domaine Julien Thurel "Automne" 2016
Les Petits biscuits de Noël, les cerises à l'eau de vie

120 euros hors boissons
175 euros toutes boissons comprises

