



Menu du 25 décembre 2019 à déjeuner

Pour commencer,
3 petites bouchées autour de la truffe
AOC Champagne Nicolas Maillard « Brut Platine Grand Cru »



Chair de pinces de tourteau de Bretagne au naturel
et salée d'une cuillère de caviar de chez Pétrossian
gauffre de pomme de terre et crème aigrette
AOC Pouilly Fumé, Domaine Henri Bourgeois « Les Demoiselles de Bourgeois » 2017



A partager, une sole de petit bateau farcie d'une duxelles de champignons
puis braisée au Noilly Prat
Châtaignes, cerfeuil tubéreux et crosnes liés d'un beurre truffé
AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine « Marie Léoncie » 2017



Filet de chevreuil en brioche dorée façon Wellington, sauce Grand Veneur
Marmelade de canneberges, chou rouge compoté aux pommes reinette
AOC Pauillac Rouge, L'Echo de Lynch Bages 2014



Mont d'Or servi à la cuillère
Salade d'endives blanches et rouges
AOC Pauillac Rouge, L'Echo de Lynch Bages 2014



La traditionnelle bûche glacée de Noël aux parfums d'un calisson
Vin cuit Provençal, Domaine des Bastides 2018



Café, mignardises

90 euros hors boissons
138 euros toutes boissons comprises

