



Menu du 25 décembre 2026 à déjeuner

Pour commencer, 3 petites bouchées autour des Saint Jacques de Normandie, **Petit pain aux algues**
AOC Champagne Maison Roederer « Collection 246 »



Marbré de foie gras de canard et de courge muscade
« Cannelloni » de potiron farci d'une salade de courge spaghetti et de confit de canard
Pralin de graine de courge et **petit pain brioché au potimarron pour tartiner**
AOC Alsace Village Perckem, Domaine Marcel Deiss 2024



Chartreuse de cardes et d'artichauts mijotés dans un bouillon de barigoule
Tomme des Alpes du Sud « crouti-fondante » et une généreuse râpée de truffe noire de Cucuron
Jus de cuisson des légumes twisté d'un trait de vin jaune et émulsionné
Fougasse aux lardons et à la tomme
AOC Mercurey Les Champs Michaud Blanc, Domaine Adeline



Dans la grande tradition de la cuisine bourgeoise...
Un vol au vent garni de quenelles de volaille, sot-l'y-laisse, ris de veau, morilles et écrevisses
Sauce Nantua, **Pain de campagne**
AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château la Gardine « Cuvée Marie Léoncie » 2023



Fromages sélectionnés et affinés par Elsa, Fromagère à Cucuron
Bouquet de salades d'hiver « fatiguées » à l'huile d'olive d'ici
Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



La traditionnelle buche de Noël : pour 2026, elle sera à la pomme, poire et coing
Cidre, Domaine Julien Thurel "Automne" 2018
Les Petits biscuits de Noël, les cerises à l'eau de vie

120 euros hors boissons
175 euros toutes boissons comprises

