
Menu de Noël 2022

Menu unique servi midi & soir

Agapes de Noël

Foie Gras marbré à la truffe noire

Beaupré « Collection » 2014

Homard Bleu rôti

Jeux de texture autour de la courge

Truffe noire / Bisque corsée

Hermitage « Chante Alouette » Chapoutier 2018

Bar de ligne au Champagne

Pain croustillant / Crémeux de topinambour

Meursault Pierre Morey 2019

Interlude agrumes / Champagne Billecart Salmon rosé

Pithiviers de Faisan dans la tradition

Truffes noires

Madiran « Château Bouscassé » 2012

Meule de Comté 24 mois d'affinage

Domaine des Enchanteurs « Songe d'or » 2014

Les 13 desserts de Noël dans la tradition

Vin cuit « Mas de Cadenet »

230€ Hors boissons

380€ Accords Mets & Vins