

---

## Menu de Noël 2021

---

Menu unique servi midi & soir

### Agapes de Noël

#### Foie Gras marbré à la truffe noire

*2019 Montlouis sur Loire « Taille au loup » Domaine J. Blot*

#### Royale de Homard bleu

Pain croustillant / Emulsion champagne

Caviar « Kristal » Kaviari

*2017 Puligny Montrachet 1<sup>er</sup> cru « Les combettes » Domaine J. Prieur*

#### Bar de ligne

Carpaccio de champignons des bois / Jus truffé

*2017 Vougeot 1<sup>er</sup> cru clos blanc « Domaine de la Vougeraie*

#### Interlude agrumes / champagne « bollinger rosé »

#### Pithiviers de Faisan dans la tradition

Truffes noires

*2006 Côte de Provence « Château Beaupré »*

#### Meule de comté 24 mois d'affinage

*2010 Hermitage « Chevalier de Sterimberg » Domaine Jaboulet*

#### Les 13 desserts de Noël dans la tradition

*Vin cuit au Mas Cadenet*

**210€ Hors boissons**

**350€ Avec accord mets & Vins**