



# Réveillon de Noël

DINER DU 24 DÉCEMBRE 2022

170 EUROS Boissons comprises OU 145 hors boissons

## CŒUR DE SAUMON

en gravelax, raifort et ses œufs, pain à l'encre.

## CRÈME DE TOPINAMBOURS

noix de saints jaques de la baie de Seine, huile de noisettes.

## PAVÉ DE TURBOT RÔTI AU BEURRE DE BARSA

céleri rave cuisiné au vieux parmesan et pousses d'épinards, un beurre câpres et citrons de Menton.

## POULARDE DES FRÈRES RIQUET FARCI À LA ROYAL

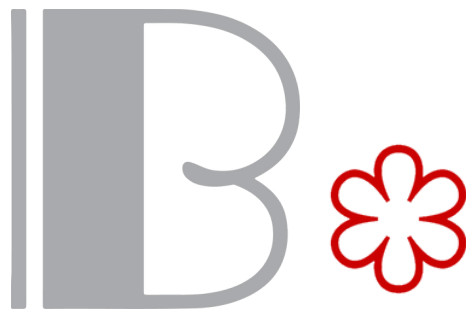
gratin de macaroni truffé et cardons étuvés, jus de cuisson réduit.

## GORGONZOLA ET MASCARPONE TRUFFÉ

confit de châtaigne de chez Rolland

## BÛCHETTE AU MARRONS CONFITS MAISON

biscuit à la farine de châtaigne, gelée Bailey et compotée de mûres



# Christmas eve dinner

DINNER ON DECEMBER 24, 2022  
170 EUROS Drinks included OR 145 excluding drinks

## SALMON HEART

in gravelax, horseradish and its eggs, ink bread.

## JERUSALEM ARTICHOKE CREAM

scallops from the bay of the Seine, hazelnut oil.

## ROASTED TURBOT STEAK WITH BARSA BUTTER

celeriac cooked with old parmesan and spinach shoots, a butter capers and lemons from Menton.

## POULARDE OF THE RIQUET BROTHERS STUFFED WITH ROYAL

gratin of truffled macaroni and steamed cardoons, reduced cooking juice.

## GORGONZOLA AND TRUFFLED MASCARPONE

chestnut confit from Rolland's

## BÛCHETTE WITH HOME-MADE CANDIED CHESTNUTS

chestnut flour cookie, Bailey jelly and blackberry compote

DB



# Déjeuner de Noël

25 DÉCEMBRE 2022

100 EUROS Boissons comprises OU 90 hors boissons

## FOIE GRAS AU NATUREL

chutney de dattes Medjool, une brioche feuilletée maison

## GROSSE RAVIOLE AUX CREVETTES

### OXYBLUE

tombée de fenouils, crème de crustacés parfumé au Galanga et citronnelle

## DINDE DU LAURAGUAIS

boudin blanc des poitrines truffés, hachis parmentier de ses cuisses confites, un jus court.

## COULOMMIERS TRUFFÉ

AOP SAINT JEAN DE MINERVOIS

## BÛCHETTE AU CROUSTILLANT DE PRALIN

biscuit succès, mousse légère au trois chocolats, gelée cacao amère et sauce arabica.



# B



## Christmas lunch

DECEMBER 25, 2022

100 EUROS Drinks included OR 90 without drinks

### NATURAL FOIE GRAS

Medjool date chutney, a homemade puff pastry  
brioche

### RAVIOLE WITH OXYBLUE SHRIMP

fennel, cream of shellfish flavored with Galanga and  
lemongrass

### LAURAGUAIS TURKEY

white pudding of truffled breasts, parmentier hash of its candied  
thighs, a short juice.

### COULOMMIERS TRUFFLED

AOP SAINT JEAN DE MINERVOIS

### CRUNCHY PRALINE LOG

success cookie, light three chocolate mousse, bitter cocoa jelly  
and arabica sauce.





## Dîner de l'An

MENU DU 1ER JANVIER 2023

100€ HORS BOISSONS

130€ BOISSONS COMPRISES

### ACCRA DE HOMARD BRETON

avocat grillé et estragon.

### BAUDROIE BRAISÉE AU VIN JAUNE

oquillages et jeunes poireaux au beurre de noix, une émulsion légère.

### MIGNON DE VEAU DE L'AVEYRON

conchiglioni farci aux ris et poitrine, pack choi et girolles, un jus, une crème

### BETHMALE

en millefeuille au beurre truffé

### BÛCHETTE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA

écréméux noix de coco, une gelée de mangue et tuile croustillante au caramel





# New Year's dinner

MENU FOR JANUARY 1ST 2023

100€ WITHOUT DRINKS

130€ INCLUDING DRINKS

## BRETON LOBSTER ACCRA

grilled avocado and tarragon.

## MONKFISH BRAISED IN YELLOW WINE

oquillages and young leeks with nut butter, a light emulsion

## MIGNON OF VEAL FROM AVEYRON

conchiglioni stuffed with sweetbreads and breast, choy pack and chanterelles, juice, cream

## BETHMALE

in millefeuille with truffled butter

## VALRHONA DARK CHOCOLATE LOG

coconut cream, mango jelly and crispy caramel tuile





# New year's eve dinner

DINNER ON DECEMBER 31ST 2022

375€ including drinks or 340€ excluding drinks

Served in our mythical Barbacane room

**B**RETON LOBSTER  
fine jelly, salpicon and osciètre caviar, a thick cream.

**T**ARTAR OF SCALLOPS FROM THE BAY OF THE SEINE  
Blié with sea urchins, pumpkin pulp and pumpkin seeds.

**S**OUFFLÉ OF SCAMPI FROM GUÉNOLÉ  
roasted salsify with smoked vanilla, a short juice

**F**ILLET OF SAINT PIERRE AU NATUREL  
with shellfish, light cream with Gérard's saffron.

**C**HAPON OF LAURAC  
roasted supremes with truffles from Villeneuve, blanquette of legs, cardoons from Murielle and chestnuts, juice and cream

**S**OFT GENOA BREAD  
Dulcey chocolate and caramelized pecan crème brûlée, passion fruit.

# RB



# Réveillon Saint Sylvestre

DINER DU 31 DÉCEMBRE 2022

375€ BOISSONS COMPRISES OU 340€ HORS BOISSONS

Servi dans notre salle mythique Barbacane

**H**OMARD BRETON  
fine gelé, salpicon et caviar osciètre, une crème épaisse.

**T**ARTARE DE SAINTS JACQUES DE LA BAIE DE SEINE  
Blié aux oursins, pulpe de potimarron et graines de courge.

**S**OUFFLÉ DE LANGOUSTINES DE GUÉNOLÉ  
salsifis rôtis à la vanille fumé, un jus court

**F**ILET DE SAINT PIERRE AU NATUREL  
maraichère aux coquillages, crème légère au safran de Gérard.

**C**HAPON DE LAURAC  
les suprêmes rôtis aux truffes de Villeneuve, blanquette des cuisses, cardons de chez Murielle et châtaignes, un jus une crème

**P**AIN DE GÈNES MOELLEUX  
chocolat Dulcey et sa crème brûlée aux noix de pécan caramélisés, fruits de la passion.





## Menu Enfant Fêtes 2022

35 €

### ENTRÉE

FOIE GRAS EXTRA DE CANARD  
confiture de figues noires et brioche maison

OU

MILLEFEUILLE DE TRUITE FUMÉE,  
et beurre de citron, un toast

OU

CREVETTES ROSES,  
mayonnaise aux herbes fraîches.

### PLAT

FILET DE BŒUF RÔTI,  
pommes purée maison au beurre doux.

OU

DOS DE CABILLAUD EN CHAPELURE  
batonnets de carottes de couleurs.

OU

TAGLIATELLES FRAÎCHES  
aux champignons et poitrine fumée, parmesan râpée.

### DESSERT

BÛCHETTE GLACÉE VANILLE ET FRAISE,  
une chantilly maison.

OU

BÛCHETTE CHOCOLAT NOIR  
et mandarine.



## children's menu

35 €

### STARTERS

EXTRA DUCK FOIE GRAS  
black fig jam and homemade brioche

OR

SMOKED TROUT MILLEFEUILLE,  
and lemon butter, a toast

OR

PINK SHRIMP  
fresh herb mayonnaise.

### MAIN COURSES

ROASTED FILLET OF BEEF,  
homemade mashed potatoes with sweet butter.

OR

BACK OF COD IN BREADCRUMBS  
sticks of colored carrots.

OR

FRESH TAGLIATELLE  
with mushrooms and smoked bacon, grated parmesan

### DESSERTS

VANILLA AND STRAWBERRY FROZEN LOG,  
a homemade whipped cream.

OR

DARK CHOCOLATE LOG  
and mandarin.



# Diner Festif

ENTREPRISES & SÉMINAIRES 2022/2023

75€ BOISSONS COMPRISES

## SAUMON FUMÉ MI-CUIT GRILLÉ

salade de lentilles vertes du Lauraguais aux herbes fraîches, quelques œufs de saumon.

## MIGNON DE VEAU RÔTI ET JARRET DE VEAU

cuit longuement, frégola sarda lié au safran et parmesan, un jus court.

## CRÈME BRULÉE

au thé Earl Grey, biscuit miel et citron, mousse légère vanille yuzu.

A 98€ BOISSONS COMPRISES

## HUITRES DE CHEZ TARBOURIECH

pulpe de fenouils et pommes Granny Smith, pain de seigle au vinaigre de cidre.

## PAVÉ DE SAINT PIERRE SAUVAGE GRILLÉ

gros légumes racines au beurre de truffes, une hollandaise légère.

## CŒUR D'ENTRECÔTE DE BŒUF GASCON RÔTI

betteraves plurielles et choux de Bruxelles, un jus de Bœuf.

## BUCHETTE AU MARRONS CONFITS MAISON

son biscuit châtaigne, Bailey et grué de cacao.



# B



## festive dinner

COMPANIES & SEMINARS 2022/2023

75€ INCLUDING DRINKS

### HALF-COOKED SMOKED SALMON

salad of green lentils from Lauraguais with fresh herbs, some salmon eggs.

### ROASTED VEALIGNON AND VEAL SHANK

cooked for a long time, frigola sarda tied with saffron and parmesan, a short juice.

### CRÈME BRULÉE

with Earl Grey tea, honey and lemon cookie, light vanilla yuzu mousse.

AT 98€ INCLUDING DRINKS

### OYSTERS FROM TARBOURIECH

fennel pulp and Granny Smith apples, rye bread with cider vinegar

### GRILLED WILD STONE STEAK

large root vegetables with truffle butter, a light hollandaise

### HEART OF ENTRECOTE OF ROASTED GASCON BEEF

plural beets and Brussels sprouts, a beef juice.

### HOME-MADE CANDIED CHESTNUTS

its chestnut, Bailey and cocoa nibs cookie.





# éjeuner Festif

ENTREPRISES & SÉMINAIRES 2022/2023

47€ BOISSONS COMPRISES

## FINE GELÉE DE CRUSTACÉS

crevettes grises et chair de tourteaux, agrumes et croutons à l'encre.

## ECHINE DE PORC FERMIER CONFITE,

noix de jambon fumée et comté, choux vert compoté au genièvre.

## BÛCHETTE AU TOURON

biscuit moelleux aux zestes confits, sa marmelade d'orange amère et chocolat guanara.

A 60€ BOISSONS COMPRISES

## CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS

compotée d'oignons doux de citou, pommes et poires.

## PAVÉ DE BARBUE

poêlé au beurre de Barsa, gratin de légumes racines, beurre de cuisson au câpre et citron.

## BUCHETTE AU CROUSTILLANT DE PRALIN

a crème brulée noisette et chocolat Dulcey.





## festive lunch

### COMPANIES & SEMINARS 2022/2023

47€ INCLUDING DRINKS

#### FINE SHELLFISH JELLY

shrimp and crab meat, citrus and ink croutons.

#### CONFIT OF FARMHOUSE PORK LOIN,

smoked ham and comté nuts, stewed green cabbage with juniper.

#### LOG WITH TOURON

soft cookie with candied zest, bitter orange marmalade and guanara chocolate.

AT 60€ INCLUDING DRINKS

#### CRÈME BRÛLÉE WITH FOIE GRAS

compote of sweet onions, apples and pears.

#### CATFISH STEAK

fried in Barsa butter, gratin of root vegetables, cooking butter with caper and lemon

#### BUCHETTE WITH PRALINE CRUNCH

a crème brulée hazelnut and chocolate Dulcey.

