

B



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

B



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.





Réveillon Saint Sylvestre

DINER DU 31 DÉCEMBRE 2022

375€ BOISSONS COMPRISES OU 340€ HORS BOISSONS

Servi dans notre salle mythique Barbacane

HOMARD BRETON
fine gelé, salpicon et caviar osciètre, une crème épaisse.

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

SOUFFLÉ DE LANGOUSTINES DE GUÉNOLÉ
salsifis rôtis à la vanille fumé, un jus court

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

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

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



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





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
batônnets 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.