

*Menu des Fêtes de Noël*  
100€

**La poêlée de coquilles St Jacques**  
poireaux, émulsion à la truffe fraîche

---

**Les langoustines à la plancha**  
crème de panais, jus soja citron, tuile dentelle

---

**Le pigeon rôti**  
purée de châtaignes, poire au vin rouge,  
jus au cacao amer

---

**Le sabayon mascarpone aux fruits exotiques**  
biscuit moelleux amandes,  
sorbet mangue passion

---

**Les petits fours "Maison"**



Ce menu unique est servi pour le dîner du Mardi 24 Décembre 2024 et le déjeuner du Mercredi 25 Décembre 2024

*Menu de la Saint Sylvestre*  
160€

**Le pressé de foie gras de canard frais**  
céleri, pain d'épices, citron confit

---

**La langoustine à la plancha**  
crème de panais, noisettes, émulsion à la truffe fraîche

---

**La poêlée de coquilles St Jacques**  
poireaux snackés, carottes fanes, tuile dentelle, sauce meurette

---

**Le pigeon rôti aux épices**  
purée de châtaignes, poires, crackers au sésame

---

**Le brie de Meaux à la truffe**  
salade d'hiver

---

**Le soufflé chaud aux fruits de la passion**  
crémeux ananas, cornet de fruits, sorbet mangue

---

**Les petits fours "Maison"**

Ce menu unique est servi pour le dîner du Mardi 31 Décembre 2024

*Menu du Nouvel An*  
105€

**La langoustine à la plancha**  
crème de panais, noisettes, émulsion à la truffe fraîche

---

**La poêlée de coquilles St Jacques**  
poireaux snackés, carottes fanes, tuile dentelle,  
sauce meurette

---

**Le pigeon rôti aux épices**  
purée de châtaignes, poires, crackers au sésame

---

**Le soufflé chaud aux fruits de la passion**  
crémeux ananas, cornet de fruits, sorbet mangue

---

**Les petits fours "Maison"**

Ce menu unique est servi pour le déjeuner du Mercredi 1er Janvier 2025