

♦ ♦ ♦

MENU DE NOËL

Jeudi 24 décembre au soir

89€ par personne

COUPE DE CHAMPAGNE · ENTRÉE · PLAT · FROMAGE · DESSERT · THÉ OU CAFÉ

FORFAIT ACCORD METS & VINS

3 verres — entrée, plat et dessert **34€**

4 verres — entrée, plat, fromage et dessert **40€**

LES ENTRÉES

Saumon gravlax à la betterave, fraîcheur d'aneth et betterave aigre-douce

Pouilly Fumé « Le Lorient », blanc

Terrine de foie gras maison, chutney de poire, cannelle et poivre de la Jamaïque

Monbazillac « Roc de Miremont », doux

LES PLATS

Risotto de Saint-Jacques et sa bisque en émulsion

Chablis « Saint Martin », blanc

Chateaubriand, cuisson bleue ou saignante, rosace de pommes de terre confites, jus de bœuf corsé aux éclats de morilles et noisettes

Côtes de Provence « Font du Broc », rouge

Suprême de volaille farci au foie gras, sauce Albufera, purée de panais caramélisé, voile de topinambour

Viognier Ogier, blanc aromatique

LE FROMAGE

Assiette de 3 fromages affinés

Porto Fine Tawny « Le Portal »

LES DESSERTS

Tout chocolat façon bûche

Banyuls Grand Cru « Les Clos de Paulilles », doux

Délice exotique

Sauternes « Rayne Vigneau », doux

Prix nets en euros, service compris. Origine des viandes indiquée sur la carte ou disponible auprès de l'équipe.
Pour toute allergie ou intolérance, merci de nous en informer ; la liste des allergènes est disponible sur demande.