



DÎNER

24 DÉCEMBRE 2024

*Amuse-bouche des Rois Mages
Coupe de Champagne Taittinger*

ENTRÉES

*Tatin de foie gras de canard, compoté d'oignon, magret fumé, sauce truffe, mikado
de pommes et crumble de pain d'épice*

*Duck foie gras tart, onion compote, smoked duck breast, truffle sauce
apple and gingerbread crumble*

OU

*Ballotine de Tourteaux et Saumon Fumé d'Ecosse
Rémoulade de légumes, huile de bergamote, gel citronnelle, huile de basilic*

*Crab and Scottish smoked salmon ballotine
vegetable remoulade, bergamot oil, lemongrass gel, basil oil*

PLATS

*Chapon farci M² (Morilles et Marrons), jus de volaille réduit au vin jaune,
pomme de terre fondante à la truffe noire, et pleurote en persillade*

*Capon stuffed with morel mushrooms and chestnuts, chicken jus reduced with yellow wine,
creamy potato with black truffle and oyster mushroom herb sauce*

OU

*Pavé de Lotte rôtie, sauce à la vanille et safran, concassé de noisette,
purée de butternut au gingembre*

*Roasted monkfish, vanilla and saffron sauce, crushed hazelnuts,
butternut and ginger purée*

DESSERTS

Traineau de Bûche du Pôle Nord

North Pole Yule Log Sleigh

OU

Entremet chocolat grand cru mokaya aux poires caramélisées

Grand cru mokaya chocolate entremet with caramelised pears

Les Traditionnels Treize Desserts

119€ TTC NETS, SERVICE COMPRIS, HORS BOISSONS

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



DÉJEUNER

25 DÉCEMBRE 2024

*Amuse-bouche du Père Noël
Coupe de Champagne Taittinger*

ENTRÉES

Tartare de chair de crabe à la pomme et coriandre et sa bisque de Homard au yuzu

Crab tartare with apple and coriander and lobster bisque infused with yuzu

OU

Foie Gras poêlé sur son lit de lentilles vertes du Puy en Velay (AOP)

*Pan-fried foie gras
on a bed of Le Puy en Velay green lentils*

PLATS

Dodine de Saumon farce fine crevettes et herbes, sauce Noilly Prat

Riz sauvage

Salmon stuffed with prawns and herbs, Noilly Prat sauce, wild rice

OU

Pavé de cerf, écrasé de pommes de terre à l'estragon, sauce grand veneur,

Poêlée de cèpes et girolles, copeaux de truffe

*Venison steak, mashed potatoes with tarragon, Grand Veneur sauce,
pan-fried porcini chanterelles mushrooms, truffle shavings*

DESSERTS

Déclinaison de Bûches de Noël

Selection of Christmas Yule Logs

OU

Savoureux Mille-feuille aux fruits rouges Natale

Delicious Christmas red fruit mille-feuille

119€ TTC NETS, SERVICE COMPRIS, HORS BOISSONS

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



RÉVEILLON

31 DÉCEMBRE 2024

*Amuse-bouche de la Saint-Sylvestre
Coupe de Champagne Taittinger*

ENTRÉES

*Homard bleu Breton poché aux fruits de la passion et combawa,
tagliatelles de légumes aux agrumes*

*Poached Breton blue lobster with passion fruit and combawa,
vegetable and citrus tagliatelle*

OU

*Marbré de foie gras à la truffe noir, miroir de porto blanc,
chutney d'ananas au poivre voatsiperifery de Madagascar*

*Foie gras marbled with black truffle, and white port glaze,
pineapple chutney with Madagascan voatsiperifery pepper*

PLATS

*Filet de bœuf Charolais en Rossini, croustillant à la truffe,
poêlée de Morilles et son jus réduit Madère*

*Charolais beef fillet Rossini, truffle crisp,
pan-fried morels and Madeira jus reduction*

OU

*Pavé de St Pierre rôti au beurre de homard et sauce champenoise,
caviar et fleur pentas*

*John Dory with lobster butter and champagne sauce,
caviar and pentas flower*

Trou Normand sur son 31

DESSERTS

Nougat glacé aux fruits confits, crumble amandes et son gel citron

Iced nougat with candied fruit, almond crumble and lemon gel

OU

Pavlova aux fruits rouges, crème mascarpone pistache et glace champagne

Red fruit pavlova, pistachio mascarpone cream and champagne ice cream

185€ TTC NETS, SERVICE COMPRIS, HORS BOISSONS

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



DÉJEUNER

01 JANVIER 2025

*Amuse-bouche du Nouvel An
Coupe de Champagne Taittinger*

ENTRÉES

Velouté de chanterelles et sa mouillette de pain au foie gras

Cream of chanterelle mushroom soup with foie gras bread stick

OU

*Terre-Mer de Terrine de Cèpes et Saumon Fumé,
rosace de noix de St Jacques au piment d'Espelette*

*Porcini mushroom and smoked salmon terrine,
rosette of scallops with Espelette pepper*

PLATS

*Dos de cabillaud rôti, sauce morille
onctueuse purée de pommes de terre aux herbes*

*Roasted Cod fillet with morel mushroom sauce
creamy herb mashed potatoes*

OU

*Filet de Veau, sauce cèpes
mousseline de légumes du Siècle*

*Fillet of veal with porcini mushroom sauce
mousseline of 'Siècle' vegetables*

DESSERTS

Patchwork de Bûches millésime 2025

Patchwork of Vintage Yule Logs 2025

OU

Carpaccio d'Ananas, glace basilic

Pineapple carpaccio with basil flavoured ice cream

69€ TTC NETS, SERVICE COMPRIS, HORS BOISSONS

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.