



MENU DE RÉVEILLON DE NOËL • 98 €

- **Huîtres en gelée au vinaigre de riz,**
cerfeuil tubéreux et condiment gingembre ciboulette.
Cold oysters in jelly with rice vinegar, ginger chive condiment.
- **Mousseline de sandre au caviar,** bouillon végétal d'artichaut.
Fine pike-perch mousse caviar, vegetable broth of artichoke.
- **Suprême de volaille truffée en brioche,**
sauce porto, pousse d'épinards et pomme de terre Macaire.
*Truffed chicken breast fillet in brioche, port sauce.
Spinach leaves, soft pan-fried potato pancake with truffle.*
- **Instant Fromage - Cheese instant** (Supplément de 10€ - Extra charge of 10€)
Coulommiers à la truffe.
Coulommiers cheese stuffed with fresh cheese and truffle.
Ou - Or
Beaufort d'Alpagne, pommes gala et saké.
Beaufort from mountain pasture - Gala apples and sake
- **Mousse chaude au chocolat grand cru,** praliné et glace vanille.
Warm mousse with hazelnut praline, vanilla ice cream and crumble.
- **Financier amande et mangue,** crémeux à la fève de Tonka.
Almond and mango biscuit cake, ganache cream flavoured with Tonka bean.

SEUL CE MENU SERA PROPOSÉ AU SERVICE DU MARDI 24 DÉCEMBRE 2024 AU SOIR.

Only this menu will be proposed on 24th of December 2024, for dinner.

50€ d'arrhes par personne seront demandées pour toute confirmation de réservation.
50€/person of deposit will be requested to confirm any reservation.

Les **RÉSERVATIONS** se font uniquement par **TÉLÉPHONE** ou directement **SUR PLACE**.

Aucune information et réservation se sera traitée via la messagerie Facebook.
Merci de votre compréhension.



MENU DE SAINT-SYLVESTRE • 170 €

- **Bouchées apéritives - Selection of appetizers.**
- **Crème de céleri aux oursins**, algues et cresson.
Cream of celery with sea urchins, seaweed and watercress.
- **Carpaccio de Saint-Jacques** et marinade ponzu, grenade et romanesco.
Scallops Carpaccio and marinade ponzu, pomegranate and Romanesco.
 - **Pavé de bar au caviar** et artichauts.
Fillet of Seabass with caviar and artichokes.
 - **Foie gras de canard grillé**, betteraves au curry.
Grilled duck foie gras, beetroot in a curry sauce.
 - **Granité poire à la Chartreuse** et infusion de Tonka.
Pear granita with Chartreuse and Tonka infusion.
- **Suprême de poularde de Bresse à la truffe**, sauce poulette et légumes de saison.
Bresse chicken breast fillet with truffle, Poulette sauce and seasonal vegetables.
- **Vacherin du Mont d'or affiné**, pain aux noisettes.
Refined Vacherin du Mont d'or, hazelnut bread.
- **Vacherin passion** et agrumes aux épices.
Vacherin passion and citrus fruits with spices.
- **Café et mignardises.**
Coffee and delicacies.

SEUL CE MENU SERA PROPOSÉ AU SERVICE DU MARDI 31 DÉCEMBRE 2024 AU SOIR.

Only this menu will be proposed from Tuesday, December 31, in the evening.

50€ d'arrhes par personne seront demandées pour toute confirmation de réservation.

50€/person of deposit will be requested to confirm any reservation.

Les **RÉSERVATIONS** se font uniquement par **TÉLÉPHONE** ou directement **SUR PLACE**.

Aucune information et réservation se sera traitée via la messagerie Facebook.

Merci de votre compréhension.

