



Menu de Noël

98€ par personne

Arancini au comté et à la truffe

Sablé brebis, oignons doux, moutarde

Tacos truite, tarama et œufs de truite

Saumon mi-cuit, raifort, pomme, céleri et caviar osciètre

Terrine de foie gras, coing et brioche façon pain d'épices

Raviole de homard, céleri et bisque crémée

Suprême de chapon farci aux châtaignes et à la truffe,
légumes anciens et morilles au vin jaune

Barisien à la truffe et mesclun à l'huile de noisette
(supp +12€)

Chocolat, poire caramélisée,
praliné et caramel au beurre salé

Menu sous réserve de changement
Disponible au déjeuner et au dîner
Jeudi 25 décembre 2025



Dîner de la Saint Sylvestre 2025

185€ par personne

Canapés apéritifs



Carpaccio de homard, raifort et caviar osciètre



Mosaïque de foie gras, courge et chapon,
butternut en pickles et mandarine



Croc Saint Jacques, topinambours et truffe noire



Saint-Pierre, sauce champagne,
chou-fleur braisé et vierge de chou-fleur et noisettes



Bœuf Wagyu, pomme Anna
jus aux porto et oignons grelots



Chocolat grand cru, gianduja, poire et espuma vanille



Mignardises

Menu sous réserve de changement
Disponible au dîner
Mercredi 31 décembre 2025