

# LES MENUS DE FÊTES

le Salon



dîner du 24 décembre & déjeuner du 25 décembre  
Entrée, Plat, Dessert · 55 €  
accords mets & vins proposés par le sommelier · 45 €

ENTRÉES

FOIE GRAS POÊLÉ,  
BOUILLON PARFUMÉ AU PAIN D'ÉPICE, TUILE CHÂTAIGNE

OU

TATAKI DE THON,  
MAYONNAISE TRUFFÉE & NOISETTE TORREFFIÉE

•

PLATS

MÉDAILLON DE VOLAILLE AUX MORILLES,  
POÊLÉE FORESTIÈRE, POTIMARRON,  
MARRON & TROMPETTE, BISQUE AUX CRUSTACÉS

OU

SAINT JACQUES,  
POMME PURÉE TRUFFÉE, BEURRE BLANC À LA VANILLE

•

DESSERT

MANDARINE RÔTIE,  
SORBET SAVEUR VIN CHAUD,  
CRÈME LÉGÈRE AUX ÉPICES DE NOËL

•

le Salon

dîner du 31 décembre  
Cocktail dînatoire servi à table  
& une coupe de Bulle offerte à minuit • 109 €

ENTRÉES

- MAGRET FUMÉ À PICORER
- BILLES DE FOIE GRAS À LA NOISETTE
- HUÎTRE CHAUDE, SABAYON AU CHAMPAGNE
- TATAKI DE BOEUF, MAYONNAISE CHORIZO & ABRICOT SEC
- ROULADE DE SAUMON, FROMAGE FRAIS AUX HERBES
- VERRINE D'ESCARGOT, PURÉE DE PANAIS & AIL
- TARTARE DE THON & CRÈME AU YUZU • PÂTÉ EN CROÛTE

PLATS

- RAVIOLE DE BOEUF, POTIMARRON POÊLÉ & MARRON RÔTI, ESPUMA DE CRUSTACÉS
- SAINT JACQUES, POMME PURÉE TRUFFÉE & BEURRE BLANC À LA VANILLE
- MÉDAILLON DE VOLAILLE VARIATION DE PATATE DOUCE, JUS AU VIN JAUNE
- RISOTTO À LA GAMBAS, JUS DE VIANDE À LA RÉGLISSE
- AGNEAU FARCI AU CITRON CONFIT, CAROTTE AU CUMIN

DESSERTS

- FINGER AGRUMES
- BRIOCHE TROPÉZIENNE, PRALINE PIGNON, AMANDE & CRÈME VANILLE
- CRÈME DE MANDARINE & MANDARINE RÔTIE, PAIN D'ÉPICE DE NOËL

le Salon

 LE ROUF

déjeuner du 1er janvier  
• 35 €

BUFFET D'ENTRÉES

•

PLAT

**POULET FRITES  
À VOLONTÉ**

•

FROMAGE

•

BUFFET DE DESSERTS

•  
le Salon

## NOS OUVERTURES DANS LE SALON

MARDI 24  
DÉCEMBRE

OUVERT  
MIDI & SOIR

MERCREDI 25  
DÉCEMBRE

OUVERT  
MIDI & SOIR

MARDI 31  
DÉCEMBRE

OUVERT  
MIDI & SOIR

MERCREDI 1ER  
JANVIER

OUVERT  
MIDI & SOIR