



MENU ENFANT FÊTES 2025|2026

30€ - ENFANT DE MOINS DE 12 ANS

ENTRÉE

FOIE GRAS EXTRA DE CANARD,
confiture de figues noires et brioche maison
Duck foie gras "extra," black fig jam and homemade brioche

OU

CANNELONI DE TRUITE FUMÉ,
et beurre de citron, un toast
Smoked trout cannelloni with lemon butter, toast

OU

CREVETTES ROSES,
Mayonnaise aux herbes fraîches.
Pink shrimp with homemade fresh herb mayonnaise

PLAT

FILET DE BŒUF RÔTI,
Pommes purée maison au beurre doux.
Roast beef fillet, homemade buttered mashed potatoes

OU

DOS DE CABILLAUD EN CHAPELURE,
Batônnetts de carottes de couleurs.
Cod loin in a crispy crust, colorful carrot sticks

OU

TAGLIATELLES FRAÎCHES,
Aux champignons et poitrine fumée, parmesan râpée.
Fresh tagliatelle with mushrooms and smoked bacon, grated Parmesan

DESSERT

BÛCHETTE GLACÉE VANILLE ET FRAISE,
Une chantilly maison.
Vanilla and strawberry iced yule log, homemade whipped cream

OU

BÛCHETTE CHOCOLAT NOIR
Et mandarine.
Dark chocolate and mandarin yule log

DÎNER DE L'AN
MENU DU 1ER JANVIER 2026
150€ BOISSONS COMPRISES
120€ HORS BOISSONS

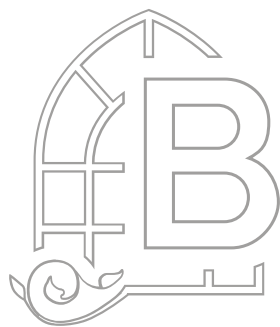
CREVETTE OBSIBLUE EN CHAUD FROID,
pulpe de choux fleur au saté
Obsibluë prawn chaud-froid, cauliflower purée with satay

GRAVELAX DE TRUITE DES PYRÉNÉES,
blinis maison, crème aigrelette et ses œufs
Pyrenean trout's Gravlax, homemade blinis, tangy cream and trout roe

SAINT PIERRE GRILLÉ,
endives de pleine terre et clémentine, une hollandaise
Grilled John Dory, Belgian endive and clementine, hollandaise sauce

FILET DE BŒUF ANGUS,
carotte confite et pommes dauphines truffées, une sauce à la Périgourdine
Angus beef fillet, candied carrot and Truffled Dauphine potatoes, Périgourdine sauce

BISCUIT MADELEINE AUX ZESTES D'ORANGES AMÈRES
ET COINTREAU,
chocolat guanaja et cœur coulant au touron
Bitter orange zest and Cointreau madeleine biscuit, Guanaja chocolate and molten nougat heart



R

ÉVEILLON SAINT SYLVESTRE

MENU DU 31 DÉCEMBRE 2025

375€ BOISSONS COMPRISES

340€ HORS BOISSONS

ŒUF DE CAILLE CAVIAR DE CHEZ PÉTROSSIAN
et poulpes de roche

Quail egg with Pétroussian caviar and rock octopus

HOMARD BRETON,
choux rave mariné, une mousseline à la Newburgh

Brittany lobster, marinated kohlrabi, Newburgh mousseline

NOIX DE SAINTS JACQUES DE LA BAIE DE SEINE RÔTIES,
risotto de châtaignes de Castans lié au comté et truffes noires

Seine's bay scallops roasted, Castans chestnut risotto bound with Comté and black truffles

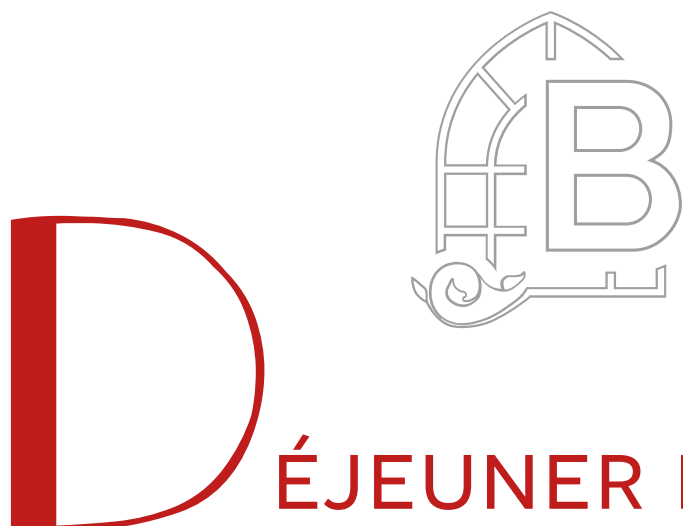
PAVÉ DE TURBOT GRILLÉ,
mijotée de cèpes, cardons et poitrine de cochon, un jus bien beurré

Grilled turbot steak, stewed porcini, cardoons and pork belly, buttery jus

CHAPON DE LAURAC,
les suprêmes au beurre de noisettes, caillette des cuisses aux
truffes de Villeneuve, fleur de potimarrons et jus court
Laurac capon, hazelnut butter-roasted supremes, truffled from Villeneuve caillette of the thighs,
pumpkin blossom and light jus

PAVLOVA VANILLÉ,
chantilly mascarpone, compotée d'ananas victoria et kalamansi, guimauve
noix de coco

Vanilla pavlova, mascarpone chantilly, Victoria pineapple and calamansi compote,
coconut marshmallow



ÉJEUNER DE NOËL

MENU DU 25 DÉCEMBRE 2025

125€ BOISSONS COMPRISES
105€ HORS BOISSONS

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS,
cacahuètes et épices douces
Foie gras crème brûlée, peanuts and mild spices

CHAIR DE TOURTEAU,
ananas et mangues, une sauce cocktail
Crab meat, pineapple and mango, cocktail sauce

LOTTE AUX COQUILLAGES,
riz de Marseillette étuvé et champignons boutons, jus de cuisson crémé
Monkfish with shellfish, Marseillette rice and button mushrooms, creamy cooking jus

MILLEFEUILLE DE VEAU TRUFFÉ,
laitue braisée et cardons, un jus court
Layered veal and truffle, braised lettuce and cardoons, light jus

TOMME DE FRESQUEL
et miel de sapin
Tomme de Fresquel with fir honey

BÛCHETTE AUX MARRONS CONFITS DE CASTANS
biscuit mandarine et confit de cassis
Chestnut yule log with candied Castans chestnuts, mandarin biscuit and blackcurrant confit



RÉVEILLON DE NOËL

MENU DU 24 DÉCEMBRE 2025

180€ BOISSONS COMPRISES
155€ HORS BOISSONS

FOIE GRAS EXTRA AU GENIÈVRE ET TRUFFES,
compotée mi figues, mi raisins, une brioche feuilletée maison
Foie gras "extra" with juniper and truffles, fig & grape compote, homemade brioche

LANGOUSTINE,
quenelle à l'estragon, une mousseline au citron noir
Langoustine, tarragon quenelle, black-lemon mousseline

LOUP DE MÉDITERRANÉE RÔTI,
fenouil, soupe de poisson réduite et safran
Roasted Mediterranean sea bass, fennel, reduced fish soup and saffron

CHAPON DE PINTADE FARCI AUX CHAMPIGNONS DES BOIS,
mijoté de cèpes et châtaignes, un jus court.
Guinea fowl capon stuffed with wild mushrooms, braised chestnuts, pumpkin and a light jus

COULOMMIERS TRUFFÉ PAR NOS SOINS,
pain aux noix
Home-made truffled Coulommiers, walnut bread

BÛCHETTE AU KUMQUAT,
crème brulée à la vanille de bourbon, praliné noisettes et croquant
au chocolat noir
Kumquat yule log, Bourbon vanilla crème brûlée, hazelnut praline and dark chocolate crunch