



RÉVEILLON DE NOËL

MENU DU 24 DÉCEMBRE 2026
195€ BOISSONS COMPRISES

CRABE BLEU DE MÉDITERRANÉE
avocat et agrumes, pickles de baies de goji

Mediterranean blue crab, avocado and citrus fruit, pickled goji berries

—

FOIE GRAS EXTRA AUX GIROFLES ET GRAINES DE TOURNESOL
quenelle de coings épicés et brioche feuilletée maison

Foie gras with cloves and sunflower seeds, spiced quince and homemade flaky brioche

—

SOUFFLÉ DE COQUILLES SAINT-JACQUES
ET TRUFFES DE SAISON
célerisotto, crème de bardes au vin jaune

Scallop and seasonal truffle soufflé, celeriac risotto, scallop and Vin Jaune cream

—

SAINT-PIERRE DE PETIT BATEAU POÊLÉ
carottes et safran, beurre d'agrumes

Pan-fried line-caught John Dory, carrots and saffron, citrus butter

—

CHAPON DE PINTADE
suprême farci aux girolles, cuisse braisée et peau croustillante,
châtaignes au jus

Guinea fowl capon, breast stuffed with chanterelles, braised leg, crispy skin and chestnuts with jus

—

RIBAUTIN DE REVEL AU CONFIT DE NOISETTES
amandes et miel aux truffes

Ribautin de Revel cheese with hazelnut confit, almonds and truffle honey

—

BÛCHETTE OPÉRA À LA TRUFFE NOIRE
crémeux praliné maison et noix de pécan caramélisées

Opera-style yule log with black truffle, homemade praline crémeux and caramelised pecans



DÉJEUNER DE NOËL

MENU DU 25 DÉCEMBRE 2026
150€ BOISSONS COMPRISES

CRABE BLEU DE MÉDITERRANÉE
avocat et agrumes, pickles de baies de goji

Mediterranean blue crab, avocado and citrus fruit, pickled goji berries

—

TRUITE DES PYRÉNÉES FUMÉE JUSTE TIÉDIE
lentilles du Lauragais, condiments, œufs et herbes fraîches

Lightly warmed smoked Pyrenean trout, Lauragais lentils, condiments, egg and fresh herbs

—

CANETTE DES DOMBES
cannelloni des cuisses braisées aux cèpes, filet rôti,
choux compotés et jus au foie gras

Duckling from the Dombes, cannelloni of braised leg and porcini mushrooms, roasted breast,
slow-cooked cabbage and foie gras jus

—

COULOMMIERS TRUFFÉ
par nos soins et pain aux figues et aux noix

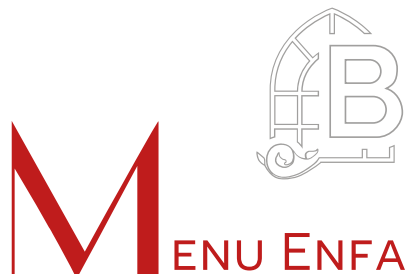
House-truffled Coulommiers cheese with fig and walnut bread

—

CHARLOTTE AUX MARRONS CONFITS
confiture de lait et crémeux au whisky, sablé croquant au sarrasin grillé

Candied chestnut charlotte, dulce de leche, whisky crémeux and crisp toasted buckwheat shortbread





MENU ENFANT FÊTES

45€- ENFANT DE MOINS DE 12ANS
BOISSONS COMPRISES

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

