Le Menu de Noël ou à la carte !

Entrée + Plat + Dessert 78

Menu enfant (-12 ans)
offert pour 2 menus adultes

Nos entrées

Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux figues 28
Semi-cooked duck foie gras with fig chutney

Saumon fumé écossais bio, crème acidulée 30
Organic Scottish smoked salmon with sour cream

Carpaccio de Saint-Jacques & truffe noire 30
Scallop carpaccio with black truffle

Tartare de daurade, mangue yuzu 28
Sea bream tartare with mango and yuzu

6 huîtres fines de Claire n°3 22
6 Fines de Claire oysters No. 3

6 escargots de Bourgogne beurre persillé 25
6 Burgundy snails with garlic and parsley butter

Oeuf mollet croustillant, poêlée de champignons des bois et morilles 27
Crispy soft-boiled egg, sautéed wild mushrooms and morel cream sauce

Nos Plats

Foie gras poêlé, pommes caramélisées & raisins, sauce verjus 36
Seared foie gras with caramelized apples & grapes, verjuice sauce

Volaille jaune aux morilles, purée de pommes de terre maison 35
Yellow poultry with morel mushrooms and homemade mashed potatoes

Bar sauvage rôti, champignons des bois 42
Roasted wild sea bass with wild mushrooms

Saint-Jacques dorées minute, purée de céleri 42
Seared scallops with celery purée

Filet de bœuf Rossini, purée de pommes de terre truffée 48
Beef fillet Rossini with truffled mashed potatoes

Risotto crémeux aux champignons d'hiver, truffe noire et parmesan 36
Creamy winter mushroom risotto with black truffle and Parmesan

Dos de cabillaud rôti, petits légumes bisque de crustacé 39
Roasted cod loin, baby vegetables and shellfish bisque

Fromage & Desserts

Brie truffé 20
Truffled brie cheese

Mont-Blanc 22
Mont-Blanc pastry

Pavlova aux agrumes 21
Citrus Pavlova

Clémentine gratinée au sabayon de champagne 20
Gratinated clementine with Champagne sabayon

Palet chocolat grand cru au praliné noisette 22
Grand cru chocolate disc with hazelnut praliné

Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.