

Menu de Noël Dimanche 24 décembre 2023

Cocktail velours du Château de Rochecotte et Amuse-bouches

Huîtres en chaud froid et langoustines, Crémeux de fenouil

Mâcon-Lugny, Louis Jadot, "Domaine Bouchet" 2022

Saint-Jacques en viennoise d'ail noir, Mousseline de potimarron & écume de Yuzu Mâcon-Lugny, Louis Jadot, "Domaine Bouchet" 2022

Mignon de veau gratiné façon Orloff,
Purée Soubise, foie gras & jus de veau au Madère
Coteaux de Béziers, Domaine Emile et Rose, "Pierre Figée" 2021

Bûches de Noël Casse Noisette au Gianduja & Piña Colada

Mignardises et chocolats

Réservation au 02.47.96.16.16

Tarif : 135€ TTC/ personne (apéritif, repas, accord mets & vins (hors dessert) Menu hors boissons : 90€ TTC/ personne

