



Mercredi 24 Décembre 2025

**JOYEUX
NOËL**





Menu du Réveillon de Noël 119€ TTC



Coupe de champagne Henri Abelé brut (12cl),

Velouté de potimarron, huile de truffe

Entrées : (au choix)



Neuf huîtres Marennes Oléron

(3 fines de claire n°3, 3 spéciales n°3, 3 spéciales n°2)

Terrine de foie gras de canard « Maison Lafitte » au Champagne, chutney de figues

Tartare de noix Saint Jacques de la baie de Seine à la mangue et grenade,
jeunes pousses de salade



Plats : (au choix)

Pavé de maigre saisi, coulis de betteraves, « panais en deux cuisson »

Suprême de chapon du Sud Ouest label rouge, sauce Albufera, chou farci au potimarron

Risotto aux premières truffes noires (tuber mélanosporum)



Fromage:

Saint Nectaire fermier, chutney de potimarron

Desserts : (au choix)

Traditionnelle bûche de Noël au chocolat Valrhona

Soupe de fruits exotiques, sirop aux épices, sorbet litchi

Crêpes flambées au vieux Calvados, pomme confite au beurre Tatin



Vins sélectionnés : (une bouteille pour 2 personnes)

Vin blanc : Chablis les Vieilles Vignes de Ste-Claire 2023, Domaine Brocard, Bourgogne

Vin rouge : Château Fonrazade 2018, Saint Emilion grand cru, Bordeaux

Eaux minérales

Café & mignardises

