

DÎNER DE NOËL 2022

- MENU SUR PLACE - 95 €
- À EMPORTER - 80 €

Prix nets, hors boisson

Préludes du Chef en 3 services



Tataki de veau, Caviar, Radis
noir, Chou rouge mariné



Risotto à la Truffe noire du Périgord



Caille chaponnée farcie aux
Châtaignes, jus crémeux de Noisettes,
Carottes à l'Orange sanguine



Traditionnel Panettone



Crème brûlée de Potimarron, Pain
d'épices, gelée d'Orange



Gourmandises & Mignardises



J O U R D E N O Ë L

2 0 2 2

- M E N U -
7 0 €

Prix nets, hors boisson

Préludes du Chef en 3 services



Tataki de veau, Caviar, Radis noir,
Chou rouge mariné

ou

Oeuf bonbon, purée de Topinambour,
spuma du blanc d'oeuf à la Truffe,
chips de Manioc



Caille chaponnée farcie aux Châtaignes, jus
crémeux de Noisettes, Carottes à l'Orange
sanguine

ou

Risotto de Saint Jacques au Poivre de Timut
de nos terres



L'esprit du Tiramisu tout en légèreté

ou

Crème brûlée de Potimarron, Pain
d'épices, gelée d'Orange



DÎNER DE L' AVENT 2022

- MENU SUR PLACE - 105 €
- À EMPORTER - 90 €

Prix nets, hors boisson

Préludes du Chef en 3 services



Tataki de veau, Caviar, Radis
noir, Chou rouge mariné



Noix de Saint Jacques dans sa coquille,
Sabayon Champagne, compotée de
Poireaux de nos champs



Risotto à la Truffe noire du Périgord



Poitrine rosée de Pigeon Ramier, Cuisse en
salmis, Châtaignes, jus crémeux de
Noisettes, Carottes à l'Orange sanguine



Traditionnel Panettone



Entremet Thé vert Matcha



Gourmandises & Mignardises



J O U R D E L ' A N 2 0 2 3

- M E N U -
7 0 €

Prix nets, hors boisson

Mises en bouche en 3 services



Tataki de veau, Caviar, Radis noir,
Chou rouge mariné

ou

Oeuf bonbon, purée de Topinambour,
spuma du blanc d'oeuf à la Truffe,
chips de Manioc



Poitrine rosée de Pigeon Ramier, Cuisse en
salmis, Châtaignes, jus crémeux de Noisettes,
Carottes à l'Orange sanguine

ou

Risotto de Saint Jacques
au Poivre de Timut de nos terres



L'esprit du Tiramisu tout en légèreté

ou

Entremet Thé vert Matcha

