

## FETES DE FIN D'ANNEE 2025

Le restaurant sera **ouvert avec un menu unique**

- le 24 décembre **au soir**
- le 25 **au déjeuner**
- le 31 **au dîner**
- le 1<sup>er</sup> **au déjeuner**

Le restaurant sera exceptionnellement **fermé**

- le 24 décembre au déjeuner
- le 25 au dîner
- le 31 au déjeuner
- le 1<sup>er</sup> au dîner
- le 2 janvier 2026

### Menu de Noël 2025

Hors boisson (menu unique le 24 au soir et le 25 au midi)

165 € Hors boisson

entrée / poisson / viande / dessert au choix

Mise en bouche :

Huître de Carole & Yvonnick relevée d'une soubise truffée

~

Saint Jacques

Juste saisies, velouté maïs- coco, granny smith & caviar.

~

Bar & homard

Travaillés ensemble en mousseline & salpicon,  
Voile de céleri & réduction de vin jaune délicatement crémée.

~

Poularde

Farci à la truffe noire, légumes d'antan & sauce périgourdine.

~

Comme un Mont-Blanc

Rafraîchi à la clémentine.

OU

Chocolat noir & noix de pécan glacés velours,  
Streuzel pécan- cacao et glace au whisky.

Au vu de la complexité des approvisionnements, aucun aménagement  
(régime alimentaire ou allergie) ne sera effectué.

## Menu St Sylvestre 2025

181 € Hors boisson

*Possibilité d'accord au verre selon le nombre de verres souhaité*

Mise en bouche :

Huître de Carole & Yvonnick relevée d'une soubise truffée

~

Chair de tourteau & grenade,  
Chou-fleur, glace crevette grise & combava.

~

Homard en raviole

poireaux étuvés & réduction des sucs de carapace au vin de merlot.

~

St Pierre

saisi au beurre demi-sel, butternut & nage de coquillages au caviar.

~

Colvert

Rôti, les cuisses confites en conchiglioni, jus de gibier aux baies de genièvre.

~

Litchi, sureau,  
Pamplemousse & gingembre.

~

Chocolat noir & truffe blanche :

L'un en feuille à feuille en tuile cassante  
& l'autre en ganache

l'ensemble doré pour s'enrichir de l'intérieur en 2026 !

Au vu de la complexité des approvisionnements, aucun aménagement  
(régime alimentaire ou allergie) ne sera effectué.

Dépendant du temps, des grèves et autres aléas indépendants de notre volonté  
, il se peut que certains produits viennent à manquer.  
Aussi, nous sommes susceptibles de les remplacer par un produit « équivalent » sans préavis.  
Nous vous remercions de votre compréhension.

## Menu du 1er janvier 2026

### Hors boisson

<i>L'intégrale</i>	125 €
<i>Extraits choisis (bar &amp; homard ou colvert)</i>	110 €

*Possibilité d'accord au verre selon le nombre de verres souhaité*

### Mise en bouche

~

Chair de tourteau & grenade,  
Chou-fleur, glace crevette grise & combava.

~

### Bar & homard

Travaillés ensemble en mousseline & salpicon,  
Voile de céleri & réduction de vin jaune délicatement crémée.

~ Et/ou ~

### Colvert

Rôti, les cuisses confites en conchiglioni, jus de gibier aux baies de genièvre.

~

Litchi, sureau,  
Pamplemousse & gingembre.

~

### Chocolat noir & truffe blanche :

L'un en feuille à feuille en tuile cassante  
& l'autre en ganache  
l'ensemble doré pour s'enrichir de l'intérieur en 2026 !

Au vu de la complexité des approvisionnements, aucun aménagement  
(régime alimentaire ou allergie) ne sera effectué.

Dépendant du temps, des grèves et autres aléas indépendants de notre volonté  
, il se peut que certains produits viennent à manquer.  
Aussi, nous sommes susceptibles de les remplacer par un produit « équivalent » sans préavis.  
Nous vous remercions de votre compréhension.

## Plats à emporter 2025

Nous vous prions de bien vouloir passer votre commande de préférence au minimum 48 h à l'avance afin d'être en mesure d'assurer celle-ci dans son intégralité.

Cette année encore, les approvisionnements étant plus que compliqués, il se peut que certains produits viennent à manquer.

### *Les petits extras ou grosses folies ...*

Saumon fumé par nos soins	10 €/100 g
Foie gras de canard confit au naturel (par tranche de 80g)	12 €/80 g

### *Les douceurs pour affronter le frimas ...*

Guimauves au litchi	8 €/ 100 g
Pâtes de fruits	8 €/ 100 g

## *Le menu de Réveillon à emporter 2025*

à retirer au restaurant les 24 et 31 décembre.  
et servi à l'assiette comme si nous étions chez vous ...  
(sauf indication contraire de votre part)

<i>entrée, poisson, viande, dessert au choix</i>	<i>110 €</i>
<i>entrée, plat, dessert au choix</i>	<i>90 €</i>
<i>entrée, poisson, viande</i>	<i>95 €</i>
<i>entrée, plat</i>	<i>75 €</i>

En guise de mise en bouche, trois réductions :

- Foie gras de canard laqué de mangue & éclats de noisette
- Aspic de coquillages & cresson des fontaines
- Panacotta de chou-fleur au curry thaï & œufs de hareng fumés.

~

Chair de tourteau & grenade,  
Chou-fleur, anguille fumée & combava.

~

Bar & homard

Travaillés ensemble en mousseline & salpicon,  
Voile de céleri & réduction de vin jaune délicatement crémée.

~

Poularde

Farcie à la truffe noire, légumes d'antan & sauce périgourdine.

~

Pré-dessert

~

Comme un Mont-Blanc  
Rafraîchi à la clémentine.  
OU

Chocolat noir & noix de pécan glacés velours,  
Streuzel pécan- cacao.

Au vu de la complexité des approvisionnements, aucun aménagement  
(régime alimentaire ou allergie) ne sera effectué.

Dépendant du temps, des grèves et autres aléas indépendants de notre volonté  
, il se peut que certains produits viennent à manquer.  
Aussi, nous sommes susceptibles de les remplacer par un produit « équivalent » sans préavis.  
Nous vous remercions de votre compréhension.