

## 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

Farcie 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.

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 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

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.

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

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.