



Menu entrée/ poisson/ viande/dessert **54€**

Menu entrée/ poisson/ viande/fromage/dessert **62€**

Accord mets-vins en 4 verres **20€**

Grignotages.

Cromesquis de palombe confite et châtaigne.

Truite de mer mi-cuite au caviar d'aquitaine et raifort.

Croque monsieur au bleu et magret séché.

Entrée.

Tourteau en rémoulade sur une panacotta de céleri et truffe noire, condiment noisette et huile de noix.

Ou

Foie gras de canard mi cuit, pain écossais aux amandes, confit de poires au poivre de Sichuan et gel de vin chaud.

AOC Haute Côtes de Beaune, Domaine Nicolas 2019.

Poisson.

Pavé de lotte rôtie au safran, salsifis glacées, pulpe de carotte et sauce au chardonnay.

Ou

Coquilles saint jacques françaises rôties, tatin de topinambour truffée et jus réduit à la noisette.

AOC Pouilly Fumé, Domaine Chollet 2020.

Viande.

Tournedos de pintade farci aux champignons, pommes dauphines et sauce Albufera.

Ou

Pavé de biche d'une chasse locale, polenta snacké, légumes d'hiver pour une sauce grand veneur.

Un verre d'AOC Pécharmant, Domaine des Costes 2016.

Fromage.

Buratta d'ici, focaccia à la noisette, truffe noire, salade de cœur de frisée et huile de noix.

Dessert.

Notre mont blanc à la châtaigne, cœur coulant caramel, éclats de marrons glacés, meringues et glace au lait de coco.

Ou

Notre buche clémentine, marmelade d'orange, sablé noisette, vinaigrette d'agrumes et sorbet clémentine.

Une coupe d'AOC Champagne Laurent Aubriot « Champagne de propriétaire ».

Menu unique, servis le 25 décembre et le 1^{er} janvier au déjeuner, les prix s'entendent TTC.