



## Diner de Noël

—  
Canapés festifs

Velouté de courge butternut et cèpes

Terrine de foie gras de canard au porto,  
confit de coing à la vanille et brioche  
aux fruits toastée

Filet de veau de Corrèze rôti aux herbes de la  
Garrigue, gratin de pommes de terre, chou et  
céleri-rave, truffé à la truffe noire de  
Provence. Jus de rôti

Granité de champagne rosé,  
pamplemousse et tagète

Bûche de Noël :  
poire, amandes de Provence et mélasse

**90€ par personne**



## Christmas Dinner

---

Festive canapés

Butternut squash and porcini velouté

Duck foie gras terrine with porto, vanilla quince confit, and toasted fruit brioche

Roasted veal tenderloin from Corrèze with Garrigue herbs, potato gratin, cabbage, and celeriac, truffled with black truffle from Provence. Roast juice

Rosé champagne granita, grapefruit, and tagetes

Yule log: pear, Provence almonds, and molasses

**90€ per person**

## Dîner du Nouvel An

### Canapés festifs

Huître de l'étang de Thau glacée.  
Tartare de kiwi de Provence, aneth, citron et  
quelques copeaux de chocolat blanc

Homard bleu de Bretagne rôti,  
topinambour, spiruline et jus corsé

Chapon farci aux cèpes et au jambon,  
panais et sauce périgourdine

Assortiment de fromages affinés

Granité de champagne rosé,  
pamplemousse à la tagète

Croustade à la pomme,  
glace au vieil Armagnac  
et raisins confits

**110€ par personne**



## New Year's Dinner

Festive canapés

Iced oyster from the étang de Thau  
tartare of provencal kiwi, dill, lemon, with some  
white chocolate shavings

Roasted blue lobster from Brittany, head juice,  
topinambour, and spirulina

Chapon stuffed with porcini and ham,  
parsnips and périgourdine sauce

Assortment of aged cheeses

Rosé champagne granita,  
grapefruit with tagetes

Apple croustade,  
ice cream with old armagnac  
and candied raisins

**110€ per person**