



Menu Festif

110€ TTC par personne

ACCUEIL

Gougères tièdes au gruyère fondant

Servi avec une coupe de champagne Henriot Cuvée Brut Souverain

ENTRÉES

Saumon fumé au bois de hêtre

crème citronnée et toast de pain finlandais

Servi avec un verre de Chablis Cuvée Saint Martin 2024

OU

Terrine de foie gras de canard mi-cuit

chutney de coing et brioche toastée

Servi avec un verre de Tariquet Première Grive 2023

PLATS PRINCIPAUX

Trio de Saint-Jacques juste snackées

Jus court truffé, endives caramélisées et médaillon de polenta glacé

Servi avec un verre de Pouilly Fumé Château de Tracy Bio 2023

OU

Suprême de pintade laqué au miel de sapin

Écrasé de pommes de terre Ratte et châtaignes au beurre demi-sel

Servi avec un verre de Château Larose Trémière – Lalande-de-Pomerol 2022

FROMAGE

En supplément à 15€ TTC par personne

Assiette de Comté affiné, chutney d'hiver – pain en option

DESSERT

Bûchette Mont-Blanc, aux marrons et agrumes confits

OU

Salade d'ananas en verrine, financier moelleux

Boissons incluses par personne : les boissons mentionnées au menu, l'eau minérale ainsi qu'un café ou un thé.

Le choix du menu (entrée – plat – dessert) sera à définir à l'avance.

Le Chef adaptera ses plats en cas de régime végétarien ou d'intolérances alimentaires.