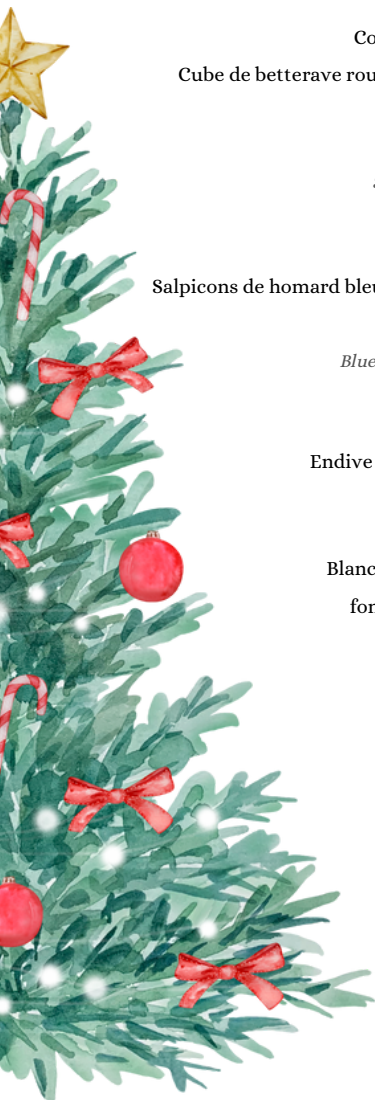


Réveillon de Noël  
*Christmas Eve Dinner*



Cœur de saumon, crème d'aneth, œufs de saumon.  
Cube de betterave rouge fumée enrobé d'une lichette de magret fumé.

Navet daïkon, pétale de Saint-Jacques.

*Salmon, dill cream, salmon roe.*

*Smoked red beetroot cube with smoked duck magret.*

*Daikon radish, scallop petal.*

Salpicons de homard bleu au gingembre, lait Ribot au suc de clémentine,  
compote de pommes ; rémoulade de céleri-rave.

*Blue lobster salpicon with ginger, clémentine buttermilk,*

*apple compote, celery root remoulade.*

Endive entière farcie aux truffes noires Melanosporum.

*Melanosporum black truffles stuffed endive.*

Blanc de chapon, velouté de foie gras au Monbazillac,  
fondue d'oignons doux au genièvre, choux braisés.

Pommes Dauphine.

*Capon brest, foie gras velouté with Monbazillac,*

*sweet onion fondue with juniper, braised cabbage.*

*Pomme Dauphine.*

Bûche de Noël Fouquet's.

*Christmas cake.*

Citron givré.

*Citron givré.*

290€TTC par convive

*€290 incl.VAT per pers.*

Réveillon du Nouvel An  
*New year's Eve Dinner*

Cœur de saumon, crème d'aneth, œufs de saumon.

Cube de betterave rouge fumée enrobé d'une lichette de magret fumé.

Navet daïkon, pétale de Saint-Jacques.

*Salmon, dill cream, salmon roe.*

*Smoked red beetroot cube with smoked duck magret.*

*Daïkon radish, scallop petal.*

Terrine de foie gras de canard, voile de vin chaud épicé.

Brioche dorée, pâte de coing à l'eau-de-vie.

*Duck foie gras terrine, spiced mulled wine veil.*

*Warm brioche, quince paste with brandy.*

Biscuit de Saint-Jacques, caviar osciètre, fondue de poireaux.

*Scallop biscuit, oscietra caviar, leek fondue.*

Cœur de filet de bœuf rôti & poché au beurre noisette,  
salsifis truffés, salade de mâche et céleri-rave. Sauce Périgueux.

*Brown butter poached & roasted beef tenderloin,*

*truffled salsify, lamb's lettuce and celery salad. Périgueux sauce.*

Brie de Meaux crémeux, gelée de cidre, compote de pommes,  
brunoise d'endives et pommes vertes. Pain de Noël.

*Creamy Brie de Meaux, cider jelly, apple compote,*

*endive and green apple brunoise. Christmas bread.*

Mont Blanc.

*Mont blanc.*

Coupe Colonel.

*Coupe Colonel, lemon sorbet with vodka.*

340€TTC par convive

*€340 incl. VAT per pers.*