

# Dîner de Noël

Dimanche 25 décembre  
75€\* / 40€\*\*

## MENU

---

### AMUSE-BOUCHE

Feuilleté d'escargot en persillade  
*Snail puff pastry with parsley*

### LES HUITRES FINES DE CLAIRE N°3

Au naturel  
Gratinées  
En tartare  
*Fine de Claire N°3 oysters, cold, au gratin, tartare*

### LE PLAT

Dos de cabillaud demi-sel, cuit vapeur, purée légère de brocolis, suc de crustacés  
*Steamed half-salted cod filet, light broccoli purée, shellfish jus*  
ou  
Filet de bœuf cuit au sautoir, pommes de terre Anna et champignons des bois, moelle gratinée, jus réduit au vin rouge du domaine  
*Sautéed beef filet, Anna potatoes and mushrooms, bone marrow, red wine jus from our domaine*

### FROMAGES\*\*\*

Chariot de fromages affinés de la Maison Pellegrini  
*Cheese trolley from Maison Pellegrini*

### DESSERT

Tatin de pommes caramélisées,  
croustillant de granola, sorbet au fromage blanc  
*Caramelised apple tatin, crispy granola, cottage cheese sorbet*

\*Tarif unique par personne, hors boissons

\*\*Tarif unique par enfant, hors boissons

\*\*\* Supplément 20€ par personne