



# Menu du Réveillon

dimanche 24 décembre 2023

## Amuse-bouche

Notre pâté en croûte de volaille et foie gras de canard

*Our poultry and duck foie gras « Pâté en croûte »*

## Entrée

Bar de méditerranée marinée a cru, agrumes et caviar

*Marinated mediterranean bass, citrus, caviar*

## Plat

Bœuf Wellington, châtaigne et jus corsé à la truffe

*Beef Wellington, chesnuts, truffle jus*

## Dessert

Buchette chocolatée, éclats exotiques

*Chocolate yule log, exotic notes*



# Menu déjeuner de Noël

Lundi 25 décembre 2023

## Amuse-bouche

Le saumon Label Rouge, crème acidulée et blinis

*« Red Label » salmon, sour cream, blinis*

## Entrée

Saint-Jacques en coquille, émulsion cresson et caviar

*Whole scallops, water cress emulsion, caviar*

## Plat

Belle volaille Label Rouge, truffée et topinambours

*« Red Label » poultry, truffle, Jerusalem artichoke*

## Dessert

Douceur de chocolat blanc et agrumes

*White chocolate and citrus*