

MENU DE NOËL

Bouchées apéritives

**Cône croustillant de sarrasin, avocat, et œufs de harengs fumés.
Cannelloni de saumon fumé bio, crème de céleri et citron caviar.**

Nuggets de pieds de porc frit à l'huile de pépin de raisin.

CHAMPAGNE NICOLAS MAILLART, 1^{ER} CRU « Platine » NM

1^{er} Service

Foie gras de canard Velours, dentelle briochée sur le pouce.

CHÂTEAU DE FOSSE-SÈCHE, VIN DE FRANCE « Arcane » 2023

2^{ème} Service

Soufflé de St. Jacques au cœur coulant iodé, julienne de poireaux et émulsion d'ébarbes déglacée au champagne.

DOMAINE THIERRY PILLOT, SAINT-AUBIN « Le Ban » 2023

3^{ème} Service

Poularde de Bresse, filet pile ou face, coté brioché rôti, coté grillé, Rivoli de cuisses confites et fumées, crosnes, et mousseline de potimarron, sauce Albufera abusée de truffes.

DOMAINE COILLOT, GEVREY-CHAMBERTIN 2022

4^{ème} Service

Bûche de Noël autour de la mandarine, chocolat et pistache.

DOMAINE MARCEL DEISS, 1^{ER} CRU « Engelgarten » DEMI-SEC 2022

Mignardises.

Prix par personne hors boissons : **130€**

Avec accord mets et vins : **210€**

Commandez dès maintenant nos produits d'exception : foie gras de canard et saumon bio fumé élaborés avec soin par notre chef.

Foie gras : prix au kilo 105€ 500g 55€

Saumon fumé : prix au kilo 75€. 500g 40€