

LA CREMAILLÈRE

1900

Menu

RÉVEILLON DE NOËL

CHRISTMAS EVE CELEBRATION MENU

109 €



Coupe de champagne et son duo de verrines raffinées



Foie gras de canard au Vieux Pineau des Charentes, confit de mangue
Duck Foie Gras with Aged Pineau des Charentes, mango Confit



*Suprême de pintade farci aux marrons,
gratin dauphinois fondant, sauce au vin jaune*

*Chestnut-stuffed guinea fowl supreme,
creamy dauphinois gratin, vin jaune sauce*

OU

*Cassiolette de noix de Saint-Jacques et gambas,
crémeux de Champagne, riz pilaf*

*Scallop and king prawn casserole,
Champagne velouté, pilaf rice*



*Saint-Nectaire fermier affiné,
bouquet de mesclun à l'huile de noix*

*Aged farmhouse Saint-Nectaire cheese,
mesclun salad with walnut oil vinaigrette*



Bûche de Noël signature

Traditional christmas yule Log



Sélection exclusive de notre sommelier - une bouteille de vin pour deux convives (inclus)

Exclusive selection by our sommelier - one bottle of wine for two guests (included)

Dîner accompagné d'une ambiance musicale

Dinner accompanied by a musical atmosphere