

Menu de Noël

Soir du 20 décembre 2025

Mise en bouche

Terrine de foie gras de canard mi-cuit au poivre noir
Confiture de paterno et toast de cuchaule

Carpaccio de Saint-Jacques au céleri pomme confit
Émulsion au champagne, pomme verte

Crème de betterave rouge aux noisettes du Piémont
Râpé de truffe noire d'hiver

Entrecôte de bœuf grillée
Sauce à la réduction de vin rouge
Gratin de pommes de terre à la crème
Endive confite au jus d'orange, racine de panais rôtie au four

Duo de mousse au chocolat blanc et noir
Sorbet au fruit de la passion, litchi frais

Menu végétarien de Noël Soir du 20 décembre 2025

Mise en bouche

Feuilleté de bolets au Cognac

Doucette

Crumble de céleri pomme confit

Émulsion au champagne, pomme verte

Crème de betterave rouge aux noisettes du Piémont

Râpé de truffe noire d'hiver

Risotto crémeux au vin rouge

Salicorne étuvée aux échalotes

Endive confite au jus d'orange

Racine de panais rôtie au four, sauce à l'huile de sésame

Duo de mousse au chocolat blanc et noir

Sorbet au fruit de la passion, litchi frais

Menu de la St-Sylvestre Soir du 31 décembre 2025

**Gougère au gruyère AOP
sorbet betterave fumé**

**Carpaccio de filet de bœuf
condiment au gruyère d'alpage et poivre noir**

**Terrine de foie gras de canard
chutney de courge et cuchaule toastée**

**Moules bouchot aux échalotes et à la crème de safran
soupe de poireau vert**

**Huître tiède au champagne
oignons frits**

**Mignon de veau sauté et jus tranché à l'huile d'olive
risotto au potimarron et vanille, salsifis**

**Assiette de fromages de la région
crème double et pain aux noix**

**Crème brûlée au cacao
sorbet paterno et tuile cigarette**

Champagne à minuit

Menu végétarien de la St-Sylvestre Soir du 31 décembre 2025

**Gougère au gruyère AOP
sorbet betterave fumé**

**Tartelette de fromage frais et noisettes du Piémont
brunoise de légumes d'hiver à la truffe**

**Feuilleté aux bolets et à la livèche
émulsion au Dézaley, pousses de "Pousses en l'air**

**Moules bouchot aux échalotes et à la crème de safran
soupe de poireau vert**

**Huître tiède au champagne
oignons frits**

**Gnocchi de pommes de terre sautés
potimarron rôti au four à la vanille, salsifis**

**Assiette de fromages de la région
crème double et pain aux noix**

**Crème brûlée au cacao
sorbet paterno et tuile cigarette**

Champagne à minuit