Menu de fêtes 2026

105€
hors boissons

* 170€
avec accord mets & vins
(modifications possibles)

Menu disponible aux dates suivantes
UNIQUEMENT SUR RESERVATION :

- Du Mercredi 23 décembre au mercredi 30 décembre 2026
- Le samedi 2 et dimanche 3 janvier 2027

Prix nets - Services inclus

Prémisses Festifs

Huître & Foie Gras

Foie gras marbré aux algues, huître numéro 1 de chez Clémenceau grillée & fumée, jus végétal iodée

AOC Champagne, Elise Dechannes « Essentielle » 2022

Turbot & Oursin

Pain de turbot croustillant, caviar IGP de la maison Sturia, crème d'oursin & écume de champagne

AOC Mercurey 1 er Cru, David Lefort « Clos l'évêque » 2023

Pintade & Butternut

Pintade contisée à la truffe noire de Saintonge, calisson de butternut farci à l'oignon doux, effiloché de cuisse confite, sabayon façon béarnaise & jus de pintade

AOC Saint-Joseph, Domaine de l'Iserand « Les Sabots de Coppi » 2022

Trou charentais

Gorgonzola & Belle de Brillet (Supplément 12 euros)

Feuille à feuille de gorgonzola, brunoise de poire & espuma à la Belle de Brillet

AOC Poiré « Cyprien Lireux « Dégorgées » 2022 (supplément 10 euros)

Agrumes & Liqueur Deljoy

Fleur d'agrumes, meringue croquante acidulée, marmelade de fruit frais & sorbet à la liqueur Deljoy

AOC Jurançon, Château Laffite « Doux » 2018

Mignardises