

Menu de fêtes

2026

105€

hors boissons

* 170€

avec accord mets & vins
(modifications possibles)

Menu disponible aux dates suivantes
UNIQUEMENT SUR RESERVATION :

- Mercredi 23 décembre au dîner
- Jeudi 24, vendredi 25, samedi 26 au déjeuner et au dîner
- Dimanche 27 décembre au déjeuner
- Mercredi 30 au dîner

Prix nets - Services inclus

Prémices 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