

Menu Veillée et Jour de Noël

100 Euros

L'Amusette

Une Tradition : Pressé de Foie Gras et Boudin Blanc à la Truffe, Bruschetta aux Fruits secs et Pomme confite à l'Armagnac

Coquillages et Crustacés : Pat Thaï de Camarones et Saint-Jacques, Wakamé confit au Soja et Agrumes, fumet de Barde émulsionné

Oie Fermière de Challans : le Suprême rôti et Cuisse désossée en Ballotine, Biscuit roulé au Romanesco, jus à l'Ail Noir d'Aomori

Mont d'Or : Brioche toastée au Beurre de Truffe et Vacherin

La Guirlande de Noël : Crèmeux Guanaja, Clémentine et Noix caramélisées, émulsion Bahibé

Les Friandises

Menu Saint-Sylvestre

170 Euros

L'Amusette

Terre et Mer : Crépinette de Veau et Foie Gras, Huître tiédie et Caviar des Champs, émulsion de Magret fumé

Langoustine Royale : Tartare au Caviar de Sibérie et Langoustine nacrée, Sorbet Navet Yuzu

L'Océan : Tournedos de Sole, Saint-Jacques et Homard Bleu, Bouillon de Maïs et Caviar Citron

Filet d'Agneau : Ballotin à la Truffe Noire, Tatin de Poireaux et Racines d'Herbes, Jus au Diamant Noir

Comme une Fondue Savoyarde : Gâteau éponge au Comté, Velouté de Beaufort de Chalet d'Alpage

Le Mont-Blanc : Namélaka Nyangbo et Crèmeux Marron, émulsion Chantilly, Opaline et Sorbet Mandarine

Les Friandises

Menu Jour de l'An

100 Euros

L'Amusette

Ma vision de la Salade Landaise : Cylindre de Confit de Canard, Copeaux de Foie Gras et Gésiers, Tartare émulsionné à la Truffe

Saint-Jacques : Raviole au Saumon fumé, Caviar et Citron Caviar, Hollandaise de Crustacés

Filet d'Agneau : Ballotin à la Truffe Noire, Tatin de Poireaux et Racines d'Herbes, Jus au Diamant Noir

Comme une Fondue Savoyarde : Gâteau éponge au Comté, Velouté de Beaufort de Chalet d'Alpage

Viennetta : Ananas et Crèmeux Vanille Bourbon, Perles de Yop Coco, Sorbet Pina Colada

Les Friandises