



## Menu à 60 Euros

(Hors vins et eaux en bouteille)

### MENU DE NOËL

SERVI LE MERCREDI 25 DECEMBRE 2024 A MIDI  
SUR RESERVATION UNIQUEMENT



# Joyeuses Fêtes



Concernant vos allergies éventuelles,  
nous vous remercions de nous prévenir dès la réservation.



Service Compris

*Mise en Bouche*

*La Boule de Noël*

Choux au Saumon « Gravlax » aux Baies Roses,  
Chantilly à la Ciboulette, Bulle Perlée au Citron Vert



*L'Esprit Festif*

*Marbré de Foie Gras Truffé*

aux Pommes « Reine des Reinettes »

Confites en « Pommes d'Amour » aux Senteurs de Pain d'Epices,  
Cromesquis de « Mendiant », Gelée de Mangue



*L'Etoile de Noël*

*Couronne de Gambas*

Sabayon au Champagne, Tagliatelle aux Légumes d'Hiver Safranées



*Entracte*

*Granité*

Citron et Vodka



*Promenade Féérique* *Ballotine de Chapon* (Label Rouge d'Ardèche),

Farcie à la Châtaigne, Crème de Morilles à l'Infusion de Savagnin,  
Tatin de Patates Douces et Mousseline de Chou-Fleur



*La Ferme Enchantée*

*Nem de Picodon*

aux Raisins Secs sur son Lit de Salade Folle



*Sucrierie de Noël*

*Buchette*

Façon Tiramisu