



# MENU DE NOËL

## CHRISTMAS DINNER

### Coquillages Gratinés

Coque au sabayon Yuzu - Huître et crème de Beaufort - Couteau Ail et basilic  
Gratin Shellfish

Shellfish with Yuzu sabayon - Oyster and Beaufort cream - Garlic and Basil Razor Clam

 Mâcon-Villages "Grange Magnien" Louis Jadot 2020 - blanc



### Foie Gras poêlé, Pomme de Savoie caramélisée et jus de Cerise Noire

Pan-seared Foie Gras, caramelized Savoy Apple and Black Cherry juice

 Crozes-Hermitage "Coteaux" Domaine Laurent Tardieu 2022 - blanc



### Ballotine de Chapon fermier avec Châtaigne et Morille, Courge Butternut

Ballotine of farm-raised capon with chestnut and morel mushrooms, butternut squash

 Pernand-Vergelesses 1er cru Caradeux Domaine Remoissenet Père & Fils 2018 - rouge



### Assiette de Fromages


Selection of Cheese

 Sancerre Domaine Roc de l'Abbaye 2022 - rouge



### Bûche de Noël

Yule Log

 Champagne Brut Charles Heidsieck

Menu hors boissons 95 € - Accord Mets et Vins 55 € Wine pairing  
Enfants moins de 13 ans (children under 13 yo) – Menu 55 €

Suggestion pour l'ensemble du repas - [Suggestion for the whole dinner](#)  
Champagne Franck Bonville "Brut Rosé Grand Cru" 85 €

Allergènes : liste sur demande – Origine des Viandes : Union Européenne

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION »

Prix en euros T.T.C. - Taxes & Services Compris. [Rates in Euros – Taxes & Services Included.](#)