



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
VIN 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

VIN 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

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



Assiette de Fromages

Selection of Cheese

VIN Sancerre Domaine Roc de l'Abbaye 2022 - rouge



Bûche de Noël

Yule Log

VIN 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.](#)