



## Menu de Noël

### Amuse-bouche

Mousseline d'artichaut aux pépites de magret fumé

Amuse bouche

Artichoke mouse with shaving of smoked duck



Magenta de saumon mariné,  
crème fouettée au citron vert,  
blinis de pommes de terre à l'aneth

Marinated rainbow salmon,  
lime whipped cream, potato blinis with dill



Chapon rôti, jus crémeux aux cèpes,  
pommes vendangeur à la Tomme de Savoie,  
embeurrée de choux verts

Roasted capon, mushroom cream sauce,  
harvest apple with Tome de Savoie,  
buttered green cabbage



Bûche de Noël maison

Homemade yule log



Prix nets, service compris - Menu hors boisson  
Net price - Menu excluding beverage



# Menu du NOUVEL AN

## Amuses bouches

Paletino au pain d'épices, croquant d'amandes au foie gras

## Amuses bouches

Ginger bread & crunchy almonds with foie gras

Mille-feuille de saumon frais et fumé à l'aneth,  
coulis d'avocat, dentelle de parmesan

Puff-pastry layered with fresh and smoked salmon with dill,  
avocado coulis, crusty parmesan slice

Sifflet de fera poêlé aux ravioles de Royan,  
bouillon crémeux au noix et petits légumes

Whitefish with cheese ravioli "Royan"  
creamy broth with nuts and baby vegetables

Pièce de filet de bœuf rôti aux cèpes,  
sauté de légumes de saison au beurre d'escargot

Roasted beef fillet with mushrooms,  
sautéed of seasonal vegetables with parsley butter

## Dessert de l'an neuf

Élégance mandarine Cointreau, coulis de chocolat

Elegance mandarins Cointreau, chocolate sauce

