

Christmas Dinner

Food - 105 €
Wine Pairing - 45€

Apéritif de bienvenue & amuse-bouche

Welcome drink & appetizer

Royal de Jarras, Blanc de Blancs

ou/or

Mocktail de Noël | Christmas mocktail

Entrée | Starter

Crème brûlée au foie gras

Crème brûlée with foie gras

&

Noix de Saint-Jacques à la bretonne

Breton-style scallops

Domaine Bott-Geyl - Riesling - 2023

Plat | Main course

**Filet de barbue, trilogie de légumes d'hiver, sauce au beurre blanc
& lamelles de truffe**

Sea bass fillet, winter vegetable trilogy, beurre blanc sauce
& truffle shavings

Louise Jadot - Beaune Aux Cras - Premier Cru - 2019

OU/OR

Râble de lièvre, choux de Bruxelles & sauce aux marrons

Hare saddle, Brussels sprouts & chestnut sauce

Châteauneuf-du-Pape - Château Mont-Redon - 2019

Dessert

Bûche de Noël

Christmas log

Mouton Cadet- Réserve Sauternes 2024

Christmas Dinner



Vegetarian Food - 85 €
Wine Pairing - 45€

Apéritif de bienvenue & amuse-bouche

Welcome drink & appetizer

Royal de Jarras, Blanc de Blancs

ou/or

Mocktail de Noël Christmas
mocktail

Entrée | Starter

Crème brûlée aux poivrons de piquillo

Piquillo pepper crème brûlée

Plat | Main course

Ravioli aux aubergines, sauce basilic

Eggplant ravioli with basil sauce

Sancerre - Daniel Chotard - 2023

OU/OR

Flan de betteraves & cèpes, saladine d'herbes

Beetroot & porcini flan with herbs salad

Hautes-Côtes de Nuits - Nuiton-Beaunoy- 2023

Dessert

Bûche de Noël

Christmas log

Mouton Cadet- Réserve

Sauternes 2024

Christmas Dinner

Kids Menu

50 €

Entrée | Starter

Velouté de courgettes à la menthe
Creamy zucchini soup with mint

Plat | Main course

Mille-feuille de saumon & pesto
Salmon mille-feuille with pesto

Dessert

Crêpe de Noël, chocolat & glace vanille
Christmas crepe, chocolate & vanilla ice cream

