



MENU DE NOËL 2024

Servi au dîner du Mardi 24
et au déjeuner du Mercredi 25 Décembre



125 EUROS PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

Tartare de bœuf fumé,
financier au caviar Kristal
*Smoked beef in tartare,
Kristal caviar financier*



Crabe dormeur en voile de seiche,
crustacés et agrumes
*Crab and cuttlefish,
crustacean and citrus fruits*



Foie gras poêlé,
marrons et chanterelles, gavotte
*Pan-fried duck foie gras,
chestnuts and chanterelles, biscuit*



Royale de dinde de Bresse AOP,
lait ribot, pommes Anna truffées, sauce Albufera
*AOP Bresse turkey,
churned milk, truffled Anna potatoes, Albufera sauce*



Brillat-Savarin aux fruits secs
Brillat-Savarin with dried fruits



Chariot de bûches de Noël
Yule logs trolley



MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2024



200 EUROS PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

Veau de lait et huîtres « Boudeuse n°5 »
en tartare, pignons de pin et cerfeuil, crème de cresson
*Veal and « Boudeuse n°5 » oysters,
in tartare, pine nuts and chevil, cress cream*



Foie gras et focaccia,
mi-cuit, fumé, chutney de fruits d'hiver
*Duck foie gras and focaccia,
mi-cuit, smoked, winter fruits chutney*



Saint-Jacques de Bretagne
snackées au miso, truffe melanosporum, crème de corail et jus corsé
*Scallops from Brittany,
snacked with miso, melanosporum truffle, coral cream and well-seasoned juice*



Langoustine et bouillon
à la nacre, consommé au dashi, huile fumée
*Langoustine and bouillon
« à la nacre », dashi consommé, smoked oil*



Dos de biche Wellington,
marrons, champignons des bois, mousseline de topinambours
*Hind back in Wellington way,
chestnuts, wood mushrooms, sunchokes mousseline*



Brillat-Savarin truffé
Truffled Brillat-Savarin



Granité de Santenay « Vieilles Vignes » aux épices d'hiver
Santenay « Vieilles Vignes » granita with winter spices

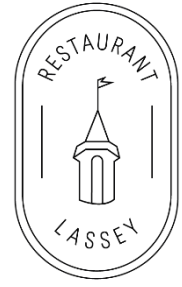


Palet de chocolat blanc ivoire, cacahuètes et caramel
Ivory white chocolate palet, peanuts and caramel



MENU DU JOUR DE L'AN 2025

90 EUROS PAR PERSONNE SANS FROMAGES
110 EUROS PAR PERSONNE AVEC FROMAGES
HORS BOISSONS



Veau de lait et huîtres « Boudeuse n°5 »
en tartare, pignons de pin et cerfeuil, crème de cresson
Veal and « Boudeuse n°5 » oysters,
in tartare, pine nuts and chevil, cress cream



Foie gras et focaccia,
mi-cuit, fumé, chutney de fruits d'hiver
Duck foie gras and focaccia,
mi-cuit, smoked, winter fruits chutney



Saint-Jacques de Bretagne
snackées au miso, truffe melanosporum, crème de corail et jus corsé
Scallops from Brittany
snacked with miso, melanosporum truffle, coral cream and well-seasoned juice



Dos de biche Wellington,
marrons, champignons des bois, mousseline de topinambours
Hind back in Wellington way,
chestnuts, wood mushrooms, sunchokes mousseline



Brillat-Savarin truffé
Truffled Brillat-Savarin



Palet de chocolat blanc ivoire, cacahuètes et caramel
Ivory white chocolate palet, peanuts and caramel



LES FÊTES À EMPORTER



Le Chef Thomas Thomas Braghi vous propose des plats à emporter
pour célébrer les Fêtes de fin d'Année tout en gourmandise.

Foie gras mi-cuit de coopérative française,
poivre noir de Madagascar et Voatsiperifery

Duck foie gras from a French cooperative,
mi-cuit, with Madagascar black pepper and Voatsiperifery

60€ / 250g · 110€ / 500g



Saumon des Iles Féroé,
fumé à froid au bois de hêtre

Salmon from Feroe Islands,
cold-smoked with beech wood

60€ / 500g · 110€ / 1kg



Truffes de Noël au chocolat Valrhona
Cuvée du sourceur, parfumées à la framboisine
Christmas Truffles with Valrhona Chocolate
Cuvée du sourceur, framboisine liqueur flavoured

29€ / 160g

Commandes entre le 13 novembre et le 20 décembre au 03.80.49.22.01 ou info@saintesabine.com
Retrait des commandes au Château Sainte Sabine le 22 décembre et le 29 décembre