



RÉVEILLON DE NOËL & DÉJEUNER DE NOËL

LE MENU

Bouchée du Châtelain

Amuse-bouche

Marbré de foie gras, croustillant de pain d'épices, chutney de pomme au cidre

Foie gras marbled, gingerbread crisp, apple chutney with cider

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, glace au thym

Scallop carpaccio with citrus fruits, thyme ice cream

Muge sauvage, poireaux brûlés, citron caviar, crème moule de Bouchot

Wild mullet, burnt leeks, lemon caviar, Bouchot mussel cream

Poularde de Bresse, pomme Anna fumée, sauce Albufera

Bresse poultry, smoked Anna apple, Albufera sauce

Brillat-Savarin à la truffe de Bourgogne

Brillat-Savarin with Burgundy truffle

Chariot de bûches de Noël

Yule log trolley

130€ PAR PERSONNE · €130 PER PERSON

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

L'E MENU

Chair de tourteau au pomelos, crème de cresson
Crab meat with grapefruit, watercress cream

Raviole de homard, chou graffiti aux zestes de clémentines, jus corsé vanillé
Lobster raviole, graffiti cabbage with clementine zest, vanilla jus

Escalope de foie gras pochée, consommé de canard perlé, minestrone de légumes oubliés à la truffe
Poached foie gras escalope, duck consommé, truffle forgotten vegetables minestrone

Noix de Saint-Jacques grillées à l'huile de cazette, panais croustillant, jus de bardes coraillé
Scallops grilled in 'cazette' hazelnut oil, crispy parsnip, coral jus

Dos de cerf rôti au beurre de genièvre, compression d'endives, jus au poivre fermenté
Roasted venison loin with juniper butter, compressed endives, fermented pepper sauce

Brillat-Savarin truffé
Truffle Brillat-Savarin

Granité au sureau
Elderberry granita

Chocolat Guanaja Valrhona, praliné pécan et Crémant de Bourgogne
Guanaja Valrhona chocolate, pecan praline, Crémant de Bourgogne

200€ PAR PERSONNE · €200 PER PERSON

A decorative border featuring various botanical illustrations in a muted green and gold color palette. It includes leaves, flowers, and a small bird perched on a branch, framing the central text area.

DÉJEUNER DU PREMIER DE L'AN

LE MENU

Chair de tourteau au pomelos, crème de cresson
Crab meat with grapefruit, watercress cream

Raviole de homard, chou graffiti aux zestes de clémentines, jus corsé vanillé
Lobster raviole, graffiti cabbage with clementine zest, vanilla jus

Dos de cerf rôti au beurre de genièvre, compression d'endives, jus au poivre fermenté
Roasted venison loin with juniper butter, compressed endives, fermented pepper sauce

Brillat-Savarin truffé
Truffle Brillat-Savarin

Chocolat Guanaja Valrhona, praliné pécan et Crémant de Bourgogne
Guanaja Valrhona chocolate, pecan praline, Crémant de Bourgogne

110€ PAR PERSONNE · €110 PER PERSON