Menu de la St Sylvestre

120€

Canapés signature et fines bulles de Bourgogne

.....

Huitres et tartare de bœuf Charolais

.....

Comme une tarte fine de St Jacques, crème acidulée au caviar

.....

Rouget snacké, pousses d'épinards, jus façon Royale

.....

Fraicheur pétillante et griotte

.....

Dos de cerf cuit au sautoir, choux fleurs et champignons

.....

Brie de Meaux truffé, salade de mâche

.....

Prélude sucré

.....

Raviole de mangue et chocolat
Glace vanille, coulis de fruits de la passion

Menu De Noel 2026

89€

Amuse-bouche
Mousseline de truite, carotte au vinaigre de Calamansi

.....

Terrine de foie gras de canard, butternut et fruits de la passion

.....

Maigre de ligne cuit à la plancha, crème légère à l'ail noir
Déclinaison autour de l'artichaut

.....

Pièce de veau rôtie au beurre salé, salsifis croustillant
Jus corsé au poivre de Danané

.....

Terrine de fromage de chèvre frais à la Cazette du Morvan
Salade de sucrine

.....

Moelleux aux épices douces
Crémeux chocolat et agrumes confites