

## FETES DE FIN D'ANNEE 2024

Le restaurant sera **ouvert avec un menu unique**

- le 24 décembre **au soir**
- le 25 **au déjeuner**
- le 31 **au dîner**
- le 1<sup>er</sup> **au déjeuner**

Le restaurant sera exceptionnellement **fermé**

- le 24 décembre au déjeuner
- le 25 au dîner
- le 31 au déjeuner
- le 1<sup>er</sup> au dîner
- le 2 janvier 2025

## Menu de Noël 2024

Hors boisson (menu unique le 24 au soir et le 25 au midi)

165 € Hors boisson

entrée / poisson / viande / dessert au choix

Mise en bouche :

Royale de crustacés, chantilly combawa et croustillant de riz

~

Saint Jacques

Poireaux confits au gros sel, crème de vodka au caviar et mimosa d'œuf.

~

Homard et ris de veau

Dans l'esprit d'un vol-au-vent,  
émulsion des sucs de carapaces à peine crévés au vin de Jura.

~

Chapon en galantine,

Farce de Noël, truffe et foie gras, pomme Dauphine.

~

Vanille, fruits exotiques & noix de coco

En bûche de Noël & sorbet banane- passion

OU

Sphère de chocolat comme une décoration de Noël

Jeux de texture autour du chocolat, du praliné et de la noisette  
& glace chocolat – noisette.

Au vu de la complexité des approvisionnements, aucun aménagement  
(régime alimentaire ou allergie) ne sera effectué.

Dépendant du temps, des grèves et autres aléas indépendants de notre volonté  
, il se peut que certains produits viennent à manquer.

Aussi, nous sommes susceptibles de les remplacer par un produit « équivalent » sans préavis.  
Nous vous remercions de votre compréhension.

## Menu St Sylvestre 2024

198 € Hors boisson

incluant une coupe de Champagne à l'apéritif pour inaugurer la soirée

*Possibilité d'accord au verre selon le nombre de verres souhaité*

Mise en bouche :

Œuf cuit à basse température, crème de parmesan et truffe

~

St Jacques et Caviar  
En tartelette au chou-fleur.

~

Foie gras de canard, lièvre, colvert et truffe  
En pressée, jus corsé aux graines de moutarde.

~

Homard bleu  
Roti au beurre demi-sel, zita gratinées au vieux comté  
et jus parfumé à l'estragon.

~

Filet de chevreuil  
Frotté aux baies de genièvre, sauce grand veneur.

~

Agrumes en carpaccio,  
Verveine et sorbet citron-Sichuan.

~

« Cho Ka Ka O »  
Déclinaison chocolat noir, caramel et cacahuètes  
avec Annie dans nos têtes.

Au vu de la complexité des approvisionnements, aucun aménagement  
(régime alimentaire ou allergie) ne sera effectué.

Dépendant du temps, des grèves et autres aléas indépendants de notre volonté  
, il se peut que certains produits viennent à manquer.  
Aussi, nous sommes susceptibles de les remplacer par un produit « équivalent » sans préavis.  
Nous vous remercions de votre compréhension.

## Menu du 1er janvier 2025

Hors boisson

<i>L'intégrale</i>	125 €
<i>Extraits choisis (St Pierre ou chevreuil)</i>	110 €

*Possibilité d'accord au verre selon le nombre de verres souhaité*

Mise en bouche :

Œuf cuit à basse température, crème de parmesan et truffe

~

St Jacques et Caviar  
En tartelette au chou-fleur.

~

Saint Pierre de nos côtes  
Gnocchi de pomme de terre à l'encre de seiche & sauce Champagne.

~ Et/ou ~

Filet de chevreuil  
Frotté aux baies de genièvre, sauce grand veneur.

~

Agrumes en carpaccio,  
Verveine et sorbet citron-Sichuan.

~

« Cho Ka Ka O »  
Déclinaison chocolat noir, caramel et cacahuètes  
avec Annie dans nos têtes.

Au vu de la complexité des approvisionnements, aucun aménagement  
(régime alimentaire ou allergie) ne sera effectué.

Dépendant du temps, des grèves et autres aléas indépendants de notre volonté  
, il se peut que certains produits viennent à manquer.  
Aussi, nous sommes susceptibles de les remplacer par un produit « équivalent » sans préavis.  
Nous vous remercions de votre compréhension.

## Plats à emporter 2024

Nous vous prions de bien vouloir passer votre commande de préférence au minimum 48 h à l'avance afin d'être en mesure d'assurer celle-ci dans son intégralité.

Cette année encore, les approvisionnements étant plus que compliqués, il se peut que certains produits viennent à manquer.

### *Les petits extras ou grosses folies ...*

Truffe noire du Périgord (Tuber Melanosporum)	selon disponibilité, nous consulter
Saumon fumé par nos soins	10 €/100 g
Foie gras de canard confit au naturel (par tranche de 80g)	12 €

### *Les douceurs pour affronter le frimas ...*

Guimauves au litchi	8 €/ 100 g
Pâtes de fruits	8 €/ 100 g

## *Le menu de Réveillon à emporter 2024*

à retirer au restaurant les 24 et 31 décembre.  
et servi à l'assiette comme si nous étions chez vous ...  
(sauf indication contraire de votre part)

<i>entrée, poisson, viande, dessert au choix</i>	120 €
<i>entrée, plat, dessert au choix</i>	90 €
<i>entrée, poisson, viande</i>	95 €
<i>entrée, plat</i>	75 €

En guise de mise en bouche, trois réductions :

- Foie gras de canard laqué de sauce Périgourdine
- Bonbon de bar aux œufs de hareng fumé
- Guimauve cacahuète.

~

### Saint Jacques

Poireaux confits au gros sel, crème de vodka au caviar et mimosa d'œuf.

~

### Saint Pierre de nos côtes

Gnocchi de pomme de terre à l'encre de seiche & sauce Champagne.

~

### Chapon en galantine,

Farce de Noël, truffe et foie gras, garniture d'un civet.

~

### Pré-dessert

~

Vanille, fruits exotiques & noix de coco

En bûche de Noël.

OU

Sphère de chocolat comme une décoration de Noël

Jeux de texture autour du chocolat, du praliné et de la noisette.

Au vu de la complexité des approvisionnements, aucun aménagement  
(régime alimentaire ou allergie) ne sera effectué.

Dépendant du temps, des grèves et autres aléas indépendants de notre volonté  
, il se peut que certains produits viennent à manquer.

Aussi, nous sommes susceptibles de les remplacer par un produit « équivalent » sans préavis.  
Nous vous remercions de votre compréhension.