



DÎNER

24 DÉCEMBRE 2025

*Amuse-bouche des Rois Mages
Coupe de Champagne Taittinger*

ENTRÉES

*Nougat de foie gras de canard aux fruits secs, chutney d'oignon, brioche toastée,
sucrine et crème balsamique, truffe noire*

*Duck foie gras nougat with dried fruit, onion chutney, toasted brioche,
sucrine lettuce and balsamic cream, black truffle*

Ou

*Ballotine de tourteaux et saumon fumé d'Écosse
Rémoulade de légumes, huile de bergamote, gel de citronnelle, huile de basilic*

*Crab and Scottish smoked salmon ballotine
Vegetable remoulade, bergamot oil, lemongrass gel, basil oil*

PLATS

*Cuisse de chapon farcie M² (morilles et marrons), jus de volaille aux morilles,
millefeuille de pommes de terre à la truffe noire, échalote confite*

*Capon stuffed with morels mushrooms and chestnuts, chicken jus with morels,
potato millefeuille with black truffles, confit shallots*

Ou

*Pavé de lotte rôti au beurre de homard, sauce à la vanille et au safran,
concassé de noisettes, purée de butternut au gingembre*

*Roasted monkfish with lobster butter, vanilla and saffron sauce,
crushed hazelnuts, butternut and ginger purée*

DESSERTS

Traîneau de Bûche du Pôle Nord

North Pole Yule Log Sleigh

Ou

Entremet chocolat grand cru Mokaya, noix de pécan caramélisées

Grand cru Mokaya chocolate entremet with caramelised pecans

Les Traditionnels Treize Desserts

119€ TTC NETS, SERVICE COMPRIS, HORS BOISSONS

119€ INCLUDING VAT, SERVICE INCLUDED, EXCLUDING DRINKS

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



DÉJEUNER

25 DÉCEMBRE 2025

*Amuse-bouche du Père Noël
Coupe de Champagne Taittinger*

ENTRÉES

*Tartare de chair de crabe à la pomme et à la coriandre,
bisque de homard au yuzu
Crab meat tartare with apple and coriander, lobster bique with yuzu*

Ou

*Foie gras poêlé sur son lit de lentilles vertes du Puy-en-Velay (AOP)
Pan-fried foie gras on a bed of Le Puy-en-Velay green lentils*

PLATS

*Dodine de saumon, farce fine de crevettes et d'herbes, sauce Noilly Prat citronnée,
riz sauvage
Salmon stuffed with prawns and herbs, Noilly Prat sauce, wild rice*

Ou

*Pavé de cerf, purée de pommes de terre à la truffe, sauce Grand Veneur,
poêlée de girolles et de cèpes
Venison steak, mashed potatoes with truffle, Grand Veneur sauce,
pan-fried porcini chanterelle mushrooms*

DESSERTS

*Déclinaison de Bûches de Noël
Selection of Christmas Yule Logs*

ou

*Savoureux Mille-feuille aux fruits rouges Natale
Delicious Christmas red fruit mille-feuille*

89 € TTC NETS, SERVICE COMPRIS, HORS BOISSONS

89 € INCLUDING TVA, SERVICE INCLUDED, EXCLUDING DRINKS

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



RÉVEILLON

31 DÉCEMBRE 2025

*Amuse-bouche de la Saint-Sylvestre
Coupe de Champagne Taittinger*

ENTRÉES

*Homard poché mariné aux agrumes et au combawa, tartare de crabe,
pommes et coriandre, christophine rôtie*

Poached lobster marinated with citrus and combawa, crab tartare, apples and coriander, roasted chayote

Ou

*Marbré de foie gras de canard à la truffe noire, miroir de Porto blanc,
chutney de prunes et de banane*

Foie gras marbled with black truffle, white Porto glaze, plum and banana chutney

PLATS

*Filet de bœuf Charolais en Rossini, croustillant à la truffe,
poêlée de Morilles et son jus réduit Madère*

Charolais beef fillet Rossini, truffle crisp, pan-fried morels and Madeira jus reduction

Ou

*Pavé de Saint-Pierre rôti au beurre, sauce champenoise, pépites de gambas à l'estragon,
caviar d'Aquitaine, huile verte, aneth et fleur de pentas*

*John Dory roasted with butter, champagne sauce, tarragon-flavoured prawns, Aquitaine caviar,
green oil, dill and pentas flowers*

Trou Normand sur son 31

DESSERTS

*Nougat glacé aux fruits confits, crumble aux amandes et gel citron,
coulis exotique et pistache*

Iced nougat with candied fruits, almond crumble and lemon gel, exotic coulis and pistachio

Ou

*Croustillant au chocolat noir, coulis de fruits rouges,
glace au champagne*

Dark chocolate crisp, red fruit coulis, champagne ice cream

195 € TTC NETS, SERVICE COMPRIS, HORS BOISSONS

195 € INCLUDING TVA, SERVICE INCLUDED, EXCLUDING DRINKS

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



DÉJEUNER

01 JANVIER 2026

*Amuse-bouche du Nouvel An
Coupe de Champagne Taittinger*

ENTRÉES

Velouté de chanterelles et sa mouillette de pain au foie gras

Cream of chanterelle mushroom with foie gras bread stick

Ou

*Terre-Mer : terrine de cèpes et saumon fumé,
rosace de noix de Saint-Jacques au piment d'Espelette*

Porcini mushroom and smoked salmon terrine, rosette of scallops with Espelette pepper

PLATS

Dos de cabillaud rôti, sauce aux morilles, purée de pommes de terre aux herbes

Roasted cod fillet with morel mushroom sauce, creamy herb mashed potatoes

Ou

Filet de veau, sauce aux cèpes, mousseline de légumes du Siècle

Filet of veal with porcini mushroom sauce, mousseline of "Siècle" vegetables

DESSERTS

Patchwork de Bûches millésime 2026

Patchwork of Vintage Yule Logs 2026

Ou

Carpaccio d'Ananas, glace basilic

Pineapple carpaccio with basil flavoured ice cream

69€ TTC NETS, SERVICE COMPRIS, HORS BOISSONS

69€ INCLUDING VAT, SERVICE INCLUDED, EXCLUDING DRINKS

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.