

Menu de Noël

195€ par personne

285€ par personne avec les vins

Les Hors d'œuvres

**Foie gras de canard confit en gelée de Porto/Croustillant au comté et truffes noires/Bar de ligne mariné aux cèpes**

*Champagne « Brut », Ruinart*

L'entrée

**Truffe Noire d'Hiver**

Ile flottante, topinambour et potimarron à la fève de tonka

*Châteauneuf du Pape 2014, Domaine Saint-Préfert*

Le poisson

**Noix de coquilles Saint-Jacques de la baie de Seine**

Poireaux et tétragone, beurre au caviar Impérial

Le plat

**Chapon fermier en deux cuissons**

Foie gras de canard poêlé, fruits et légumes caramélisés, jus truffé

*Nuits Saint Georges 1<sup>er</sup> Cru Les Damodes 2001, Domaine Remoriquet*

Le fromage

**Vacherin du Mont-d'or**

Servi au guéridon, chutney de fruits confits

*Jurançon Moelleux 2015, Domaine de Souch*

Les desserts

**Marron du Piémont**

Sorbet, marmelade de mandarine Mikan

\*

**Chocolat Grand Cru**

Tarte fine soufflée, grué et mascarpone

*Banyuls Grand Cru 2008, Terramar*

**Café et mignardises**