



DÉJEUNERS & DÎNERS

Menu tout inclus : 208,33 € HT ou 260 € TTC par personne

Apéritif : Une coupe de Champagne Brut accompagnée de feuilletés Pierre Gagnaire



Accord Mets & Vins

Un verre de vin différent servit sur l'entrée froide, l'entrée chaude, le plat et le dessert.



Eaux minérales (plates et gazeuses)



Boissons chaudes : Cafés, Thés et Infusions

Terrine de foie gras d'oie au naturel, voile de Sauternes,
sirop de betterave rouge aux airelles.
Pain stolen, salade Felicia.

Alsace Pinot Gris, Sylvie Spielmann, 2019



Pascaline de Saint-Jacques, nage de coquillages aux poireaux.

Clos Cannarreccia, Corse Blanc, 2020



Chapon de la Ferme du Vallon rôti entier aux aromatiques.

Le suprême enrobé d'un jus au tamarin,
feuille de chou vert grillée, salsifis caramélisés.

La cuisse, gratin de poire et céleri-rave au parmesan.

Santenay, Clos Tavannes, Domaine de la Pousse d'Or, 2018



Bûche de Noël aux agrumes et marrons confits.

Philipponnat Royale Réserve Brut



LUNCHES & DINNERS

*All-inclusive menu : 208,33 € excluding taxes
or 260 € all taxes included / person.*

Aperitif : A glass of Brut Champagne
accompanied by Pierre Gagnaire feuilletés



Wine pairing

A different glass of wine served with the cold starter, hot starter, main course and dessert.



Mineral water (still and sparkling)



Hot drinks : Coffee, tea and infusions

Terrine of plain goose foie gras, Sauternes wine veil,
red beetroot syrup flavoured with cranberries.
Bread Stolen, salad Felicia.

Alsace Pinot Gris, Sylvie Spielmann, 2019



Scallop pascaline, shellfish perfumed broth with leeks.

Clos Cannarreccia, Corse Blanc, 2020



Whole capon from the farm Vallon roasted in aromatics.
The breast fillet is coated with tamarind juice,
grilled green cabbage leaf, caramelized salsify.
The leg, pear and celeriac au gratin with parmesan cheese.

Santenay, Clos Tavannes, Domaine de la Pousse d'Or, 2018



Christmas log cake flavoured with citrus fruits and preserved chesnuts.

Philipponnat Royale Réserve Brut