



Réveillon du Nouvel An

Menu (hors boissons) : 245 € par personne.

Accord Mets & Vins : 80 € par personne.

Un verre de vin différent servit sur chaque plat.

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

Alsace Pinot Gris, Sylvie Spielmann, 2019



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

Clos Cannarreccia, Corse Blanc, 2020



Fricassée de homard bleu au gingembre,
bisque traditionnelle, râpée de chou-fleur.

Condrieu, La Petite Côte, Yves Cuilleron, 2020



Sorbet Blanc à l'huile d'olive Castelas, granité citron.



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.

Chambolle-Musigny, Domaine de la Pousse d'Or, 2017



Chariot de fromages.



Bûche de Noël aux agrumes et marrons confits.

Philipponnat Royale Réserve Brut



New Year's Eve

Menu (without drinks) : 245 € / person.

Wine Pairing : 80 € / person.

A different glass of wine served with each course.

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



Blue lobster fricassee spiced with ginger,
traditional bisque, grated cauliflower.

Condrieu, La Petite Côte, Yves Cuilleron, 2020



Sorbet Blanc flavoured with Castelas olive oil, lemon granita.



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.

Chambolle-Musigny, Domaine de la Pousse d'Or, 2017



Cheese trolley.



Christmas log cake flavoured with citrus fruits and preserved chesnuts.

Philipponnat Royale Réserve Brut