

Menu du 24 décembre

120€
par adulte

AMUSE BOUCHE

Sablé aux graines de fenouil, saumon frais confit, voile de letchi et perles de Yuzu.

ENTRÉES

Carpaccio de noix de Saint Jacques, vinaigrette au citron galet émulsionnée servi avec une julienne de palmiste, pomme Granny Smith

Et

Comme une bouchée à la reine : ris de veau, foie gras, sauce suprême

PLATS

Filet de Turbot, sauce au champagne, gougère de pomme de terre, mirepoix de potimarron et châtaigne

Et

Chapon en 2 textures (la cuisse en cromesquis, le filet en cuisson basse température), gnocchis de châtaigne, purée de cèpe, jus corsé monté au foie gras

DESSERT

Dessert servi avec sa coupe de champagne
Charles Pougeoise Blanc de Blanc

Cœur flamboyant, mousse letchi et coque chocolat blanc

Menu du 25 décembre

69 €

par adulte

ENTRÉES

Salade de palmiste et saumon confit, vinaigrette passion

Ou

Velouté de pommes de terre à la truffe et copeaux de foie gras

PLATS

Légine confite au safran, paillasson de pomme de terre
aux pleurotes, carottes fanes, bisque de langouste.

Ou

Carré de cochon cuit en basse température, jus corsé au
combava, aubergine dans tous ses états

DESSERTS

L'ananas piment

Ou

Le cookie praliné et noix de pécan

Menu du 31 décembre

APÉRITIFS

Sélection de cocktails et 4 pièces du chef

Amuse Bouche :

Chips de riz, tataki de thon au poivre de Sichuan, gel d'agrumes péi

ENTRÉES

Terrine de foie gras au gruë de cacao péi, chutney de letchi caramélisé à la vanille bleue, brioche au galabé

Et

Emulsion de topinambour et noisette torréfiée, langouste, huile d'estragon

PLATS

Dorade en portefeuille, farce mousseline de poisson à la truffe fraîche, panais rôti et mini- betterave, sauce hollandaise au caviar péi

Et

Magret de canard en basse température, jus de carcasse au miel de baies roses, chutney de mangue José, finger croustillant de patate douce

DESSERT

Prè-dessert : Granité exotique avec ou sans vieux rhum Isautier

Dessert servi avec sa coupe de champagne

Charles Pougeoise Blanc de Blanc

Nougatine au sésame, marmelade de fraises, gelée de coco et duo citron Yuzu, caviar

170€
Par adulte

Menu du 01 Janvier

69€
Par adulte

ENTRÉES

Salade de palmiste, vinaigrette au Faham, gambas flambées
au rhum arrangé mangue/passion

Ou

Foie gras poêlé, jus de volaille à la fève de Tonka, julienne de
chou-rave et navet

PLATS

Filet de bar snacké, fondue de poireaux à la cardamome,
gnocchis de pomme de terre, émulsion au Tangor

Ou

Magret de canard, jus court au poivre de Séchuan,
croustillant de pomme de terre aux morilles, carottes fanes
glacées à la passion

DESSERTS

La vanille bleue et praliné cacahuète

Ou

Le royal mangue José