



Christmas

MENU

..... ❁

MISE EN BOUCHE

- Mi-cuit de foie gras, figues, pistache pain d'épices
- canapé variée / saumon fumé / magret de canard / crudité

En accord sommelier : La coupe de Champagne
Taittinger / Rosé

..... ❁

ENTREE

- Cappuccino de moules de bouchot
Emulsion au safran de Sciez

En accord sommelier : Sauvignon blanc
OU

- Le lingot de Foie Gras de canard des Landes
Miroir de cassis et poivre de Timut
Crumble au Noisettes du piémont
Brioche maison toastée

En accord sommelier : Bourgeuil

..... ❁

PLATS

- Chapon fermier Label rouge farcie du Maine
Préparé pour le chef en 2 façon ;
La cuisse farcie aux cornes d'abondance du pays & Pistache
Le suprême tendrement cuit, petit jus de cuisson, Marrons &
Girolles en persillades , mousseline topinambour
En accord sommelier : Pinot Noir bourgogne

OU

- La Cassolette de poisson fins
St-pierre, Gambas, Saint-Jacques, sauce au Homard
petits légumes glacés
En accord sommelier : Petit chablis



Christmas

SUITE DU MENU

..... ❁

DESSERT

Les 2 Buches de Noël Maison
Buche glacée saveur Coco, Mangue et Citron vert
Biscuit de savoie , Crème légère au Génépi et Confiture
de Myrtilles, Coulis exotique

En accord sommelier : Vin doux naturel / Vin de glace /
Moelleux blanc (sauternes) Pedro Ximenez Vin doux
naturel espagnol

Ou

Assiette de fromages
Mesclun parfumé à l'huile de noisette torréfiées

En accord sommelier : Cote du Rhône

..... ❁

TARIFS MENUS

Menu complet 94€ avec 2 coupe champagne
/ sans 79€

Cuisine "faite maison" élaboré sur place à partir de
produits bruts.

Boissons :

Verre de vin
Coupe de champagne

..... ❁

86 RUE SAINT-DENIS
75001 PARIS
FRANCE