



MENU DU 31 DECEMBRE 2025

95 € hors boisson

55€ accord mets et vin (6cl par verre)

AMUSE BOUCHE

ℓ *Coupe de Champagne Brut - De Canteneur*

ℓ Sucette de foie gras et truffe, noix de cajou grillée

ℓ Entremet au St Pierre, pain d'épices et poire pochée

ENTREES

ℓ *AOC Vouvray moelleux - Domaine Capitaine*

ℓ Foie gras à la figue, focaccia maison et condiment oignon rouge

ℓ *AOC Menetou Salon - Domaine Chavet*

ℓ Noix de St Jacques, émulsion yuzu, cécina de boeuf

PLAT

ℓ *AOP Saint Nicolas de Bourgueil - Le Vau Renou - Amirault*

ℓ Filet de bœuf, topinambour et noisette, beurre noisette, sarrasin croquant, jus de boeuf

FROMAGE

ℓ *AOC Bourgogne - Pinot noir - Maison Regnard*

ℓ Brie de Meaux truffé, brioche au poivre de Timut

DESSERTS

ℓ *L'instant - Domaine Daridan*

ℓ Délice de clémentine et sésame noir

La liste des allergènes du menu est consultable sur demande.

Prix en euros TTC, service inclus