



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 bœuf

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