

DM

Menus de Fêtes



RÉVEILLON DE NOËL

180€ par personne



Botte de foin
Poireau et Poutargue

Croquant chocolat et chou-fleur
Huitre et huile d'olive fruité noir

Gnocchis de potiron
Homard bleu et sardine

Raviolis ouvertes de panais
Jus végétal rôti, sauce tartare

Pigeonneau fermier cuit au beurre Suzette
Chou rave et chou kale

Ananas, bière brune et poire

Brioche, raisin et cannelle

DÉJEUNER DE NOËL

145€ par personne

Menu servi le 25 midi et soir



Céleri branche, moules et truffe

Rouget et crème d'oursin
Carotte aux olives et anis

Patate douce cuite dans sa peau
Jaune d'œuf mariné et persil

Cochon du Mont Ventoux
Raifort et coriandre

Oseille, crème gourmande et citron

Salsifis croustillant, amandes et mandarine
mikan

DINER DE LA SAINT SYLVESTRE

300€ par personne



Dentelles de Turbot marinées à la citronnelle.
Champignons et pommes

Sépia à la plancha
Riz soufflé, laitue et jus de poulet fumé

Écrasé de céleri rave
Candi de racines, velours café et cardamome vert

Pomme de terre cuisinée à la truffe et poutargue

Gigot d'Agneau de lait cuit en croûte de foin
Gnocchi Sarazin, cidre et gaufre

Fromage de chèvre truffé

Coing en gelé
Gin, géranium rosa et lait

Croustillant de noix, vanille, cannelle et
mandarine

BRUNCH DU NOUVEL AN

150€ par personne



Assortiment de salades de saison, fruits de mer, sélection de fromages, charcuteries, pâtés et terrines faites maison, omelettes, Œufs brouillés à la truffe, croque truffe, saumon fumé, wraps, avocat tourteau caviar, assortiment de desserts et tartes, live cooking, assortiment de pains, fruits frais, viennoiseries....