

Entrées - 12€

6 huitres Marennes Oléron, (3 spéciales n°3, 3 spéciales n°2), pickles d'oignon rouge, riz soufflé SUPP. 5€

Foie gras de canard de la maison Lafitte marbré, SUP 12€
gelée d'hibiscus, chutney de betteraves rouges aux épices de Noël, toast croustillant aux noix

Ecrin feuilleté doré, fricassée de champignons, et noix de ris de veau

Velouté de topinambours et pommes Granny Smith, condiment salsifis et potimarron

Ravioles aux cèpes, émulsion de jus de volaille

6 gros escargots sauvages de Bourgogne en coquille beurre ail et persil (SUPP. 5€)

Plats - 25€

Noix de coquilles Saint-Jacques de la baie de Seine SUPP. 15€
snackées, déclinaison de topinambours au café, émulsion au champagne, tagètes mixtes

Ballotine de bar, tétragone cuit à basse température, nage de homard, riz vénéré au gingembre, chips de salsifi

Risotto aux brisures de morilles, noisettes torréfiées, chips de vieux parmesan

Suprême de chapon farci aux champignons des bois, mousseline de panais, légumes racines rôtis, jus grand veneur SUPP. 5€

Wellington de faux filet de boeuf du Limousin , jus aux morilles, pommes Anna

Noix de ris de veau au sautoir tombée d'épinards, jus au citron vert confit (20 min. de cuisson) (SUPP. 15€)

Desserts - 12€

Nage de clémentines, écrin de chocolat noir grand cru SUPP. 3€

Bûche de Noël façon forêt noire

Poire pochée à l'hibiscus, glace vanille

Déclinaison de pommes façon Tatin, caramel beurre salé, crème légère

Parfait glacé au café pralins caramélisés

Prix nets en euros, taxes et service compris.

menuonline.fr / Droits Réservés 02-11-2026