

MARDI 24
DÉCEMBRE

Menu de Noël

70€ PAR
PERSONNE

AMUSES-BOUCHE

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques, tartare de couteau et algues fraîches, duxelles de champignons et crèmeux fenouil, bisque de barde perlée au jus herbacé

OU

Pressé de volaille, laquée au miel, butternut rôti, quartiers de clémentine caramélisés, arrosée d'un jus de whisky tourbé.

PLAT

Médaille de lotte cuit en douceur, servi avec un arancini croustillant aux coques et potimarron, nappé d'une crème d'épinards veloutée et accompagné d'un croustillant de pomme de terre, relevé par une sauce hollandaise au citron confit.

OU

Filet de cochon farci de châtaignes et de champignons, servi avec un millefeuille de pommes de terre aux champignons, lard croustillant, et nappé d'un jus corsé.

Bouchée fromagère, une surprise du terroir soigneusement sélectionnée.

DESSERT

Mousse au chocolat noir, accompagnée d'un confit de poire au champagne, croustillant à la verveine du jardin parsemée de grué de cacao croquant.

Inclus dans le menu :

- 1 cocktail du domaine avec ou sans alcool
- 1 bouteille d'eau micro filtrée, plate ou gazeuse
- 1 boisson chaude (café, thé, infusion du domaine)

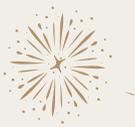


Accord mets et vin en supplément : 30€/personne

Pour accompagner l'entrée au choix
Bourgogne blanc, Macon, Les cousins de Javernand, 2023
ou Vallée du Rhône blanc, Drôme, Domaine Lombard, 2023

Pour accompagner le plat au choix
Val de Loire blanc, Cheverny, La Favorite Domaine de la plante d'or, 2023
ou Val de Loire rouge, Reuilly, Domaine Pascal Desroches, 2022
(100 % pinot noir)

Pour accompagner la bouchée fromagère et le dessert
Val de Loire blanc, Vouvray, Domaine Marc Bredif, 2021 ou
Bordeaux rouge, Saint Julien, Pavillon du Glana, 2023 (assemblage de plusieurs cépages)



MARDI
31 DÉCEMBRE

Menu du Nouvel An

110€
PAR PERSONNE

AMUSES-BOUCHE

CONCERT ACOUSTIQUE
HONEY TRACKS

ENTRÉE

Raviole zébrée de langoustine plongée dans un consommé parfumé aux épices, relevé aux algues kombu, déclinaison de céleri et choux.

PLAT

Chapon fondant cuit à basse température, servi avec oignons et chou-fleur caramélisés, gaufre salée croustillante et jus de carcasse infusé de pommeau de Bretagne.

Trou normand revisité à la clémentine et au gin, déclinés en textures surprenantes.

Bouchée fromagère, une surprise du terroir soigneusement sélectionnée.

DESSERT

Mousse au chocolat noir, accompagnée d'un confit de poire au champagne, croustillant à la verveine du jardin parsemée de grué de cacao croquant.

Inclus dans le menu :

- 1 cocktail du domaine avec ou sans alcool
- 1 bouteille d'eau micro filtrée, plate ou gazeuse
- 1 boisson chaude (café, thé, infusion du domaine)

Accord mets et vin en supplément : 35€/personne

Pour accompagner l'entrée

Alsace, Riesling, Terres d'Etoiles Domaine Christophe Mittnacht, 2022

Pour accompagner le plat au choix

*Vallée du Rhône rouge, Drôme, Brézème, Domaine Lombard Renaissance, 2023
ou Bourgogne rouge, Pinot noir, Domaine Regnard, 2023*

*Pour accompagner la bouchée fromagère et le dessert
Val de Loire rouge, Menetou salon, Domaine Clément, 2022
ou Bordeaux rouge, Saint Julien, Pavillon du Glana, 2023
(assemblage de plusieurs cépages)*