

**LA SERIE DES DINERS**  
**Réservez dès maintenant !**

**55€/PERS**  
**( Hors chèques cadeaux )**

**\*\***

**DINER 1**

**AUTOUR DE LA SAINT JACQUES**

**VENDREDI 12 NOVEMBRE**

**\*\***

**DINER 2**

**AUTOUR DU GIBIER**

**VENDREDI 26 NOVEMBRE**

**\*\***

**DINER 3**

**AUTOUR DE LA BÊTE A CORNES**

**VENDREDI 10 DECEMBRE**

**\*\***

**DINER 4**

**AUTOUR DU HOMARD**

**VENDREDI 17 DECEMBRE**

**\*\*\***

**DINER SAINT SYLVESTRE**

**VENDREDI 31 DECEMBRE**

**85€/ PERS**

**\*\*\***

**DEJEUNER 1**

**JOUR DE L'AN**

**60€/ PERS**

**DEJEUNER 2**

**DIMANCHE 2 JANVIER 2022**

**60€/ PERS**

**DINER 1**  
**VENDREDI 12 NOVEMBRE**  
**AUTOUR DE LA SAINT JACQUES**  
**55€/ PERS**

*Cappuccino de Noix de Saint Jacques,  
Chantilly Caviar*  
\*\*\*

*Carpaccio de Noix de Saint Jacques,  
Truffes et Pignons de Pin*  
\*\*\*

*Raviole de Noix de Saint Jacques aux Morilles*  
\*\*\*

*Terre et Mer,  
Noix de Saint Jacques juste saisies, Poitrine de Porc  
Confite, Lentilles Du Puy et Crème de Poireaux,  
Purée de Patates Douces aux Epices*  
\*\*\*

*Granité Champagne et Safran*  
\*\*\*

*Dôme au Chocolat Opalys, Fruits de la passion ,  
Mandarines Confites au Gingembre,  
Sorbet Yuzu*

**DINER 2**  
**VENDREDI 26 NOVEMBRE**  
**AUTOUR DU GIBIER**  
**55€/ PERS**

\*\*\*

*Croustillant de Faisan, Velouté d'Oignons Blancs*

\*\*\*

*Terrine de Pigeon, Foie Gras et Trompettes,  
Mousseline de Céleri à L'huile de Noisettes*

\*\*\*

*Lièvre à la Royale*

\*\*\*

*Tourte de Sanglier, Noisettes et Pistaches,  
Purée de Panais, Jus Corsé*

\*\*\*

*Granité Champagne et Gingembre*

\*\*\*

*Maki de Mangue,  
Mousseline Passion et Sablé Cacahuètes,  
Vinaigrette de Fruits de la Passion,  
Citron et Coriandre, Crémeux Cacahuètes*

**DINER 3**  
 **VENDREDI 10 DECEMBRE**  
**AUTOUR DE LA BÊTE À CORNES**  
**55€/ PERS**

**Le charolais**

*Canapés*

*Os à la Moelle au Beurre de Truffes et Pécorino,  
Cromesquis de Risotto à la Queue de Bœuf*

\*\*\*

**Le « wagu »**

*Famous « Wagu, Façon Pot-au Feu, Cuisson Lente, Snacké*

\*\*\*

**L'Or Rouge du Limousin**

*Taillé Dans la « Côte de Boeuf », Gnocchis aux Cèpes,  
Sauce Béarnaise*

\*\*\*

**L'Aberdeen Angus d'Ecosse**

*Filet de Boeuf Juste Saisi, Galette de Pommes de Terre aux  
Trompettes, Crémeux d'Epinards et Lardons de Foie Gras,  
Jus Poivré et Réglissé*

\*\*\*

*Croustillant de Mont d'Or, Poitrine Fumée et Noisettes,  
Salade de Mâche et Roquettes*

\*\*\*

*Parfait glacé, Fèves de Tonka, Poires Caramélisées,  
Miel et Pain d'Epices, Sorbet Poire*

**DINER 4**  
**VENDREDI 17 DECEMBRE**  
**AUTOUR DU HOMARD**  
**55€/ PERS**

\*\*\*

*Maki de Homard et Mangue,  
Jus Miel et Coriandre*

\*\*\*

*Salade de Homard, Vinaigrette Fruits de la Passion,  
Avocats et Pamplemousse*

\*\*\*

*Bouillon de Coquillages et Chiffonnade de Homard,  
Vermicelles aux Herbes Potagères*

\*\*\*

*Homard au Beurre de Vin Jaune,  
Risotto Morilles, Ecume de Homard*

\*\*\*

*Brie de Meaux Farci aux Truffes et Pistaches,  
Roquettes et Feuilles Moutarde*

\*\*\*

*Macaron Pistaches, Ganache Yuzu,  
Sorbet Framboise*

## **Saint Sylvestre**

**Menu 85€/pers (hors boissons)**

### *Let's Begin!*

*\*Burger de Foie Gras et Figs*

*\*Nage de Coquillages au Champagne*

*\*Gravlax de Saumon d'Écosse Label Rouge, Beetroot et Chantilly à l'Absinthe*

### *Let's start!*

*Galantine de Caille au Foie gras et Morilles, Vinaigrette de Vin Jaune et Noisettes, Chutney de Kunquat et Gingembre.*

### *Let's continue*

*Tartare de Langoustines et Tempura d'Huîtres Gillardeau, Citrons Confits et Cappuccino de Langoustines*

### *Let's Carry On !*

*Walington d'Angus Farcie Truffes et Epinards, Légumes Racines, Jus de Viande au Vin Rouge*

### *Nearly over !*

*Terrine de Roquefort au Vieux Porto, Poires aux Epices, Gelée de Nèfles du Jardin*

### *Let's finish !*

*Le Caracacahouètes,*

*Mousse Caramel aux Eclats de Marrons Glacés, Sablé Cacahouètes, Cœur Vanille et Fèves de Tonka*

***Happy new year !***

***Guimauves Sapin***

**New Year**  
**Samedi 1er / dimanche 2 janvier**  
**60€/ pers**

\*\*\*

*Nage de Coquillages au Champagne*

\*\*\*

*Gravlax de Saumon d'Écosse Label Rouge, Beetroot et  
Chantilly, Caviar du Périgord*

*Ou*

*Notre Foie Gras maison en Croûte de Pistaches d'Iran ,  
Chuteney de Figs et Pommes, Pain Maïs et Raisins*

\*\*\*

*Wilmington d'Angus Farcie Truffes et Epinards,  
Légumes Racines , Jus de Viande au Vin Rouge*

*Ou*

*Noix de Saint Jacques Juste Saisies, Risotto aux  
Champignons du Moment,  
Ecume de Vin Jaune et Parmesan*

\*\*\*

*Les Affinés*

\*\*\*

*Tarte Fine aux Pommes et Coings Confits,  
Crumble de Noix et Glace Vin Jaune*

*Ou*

*« Iggy d'Or »,  
Sablé Cassonnade, Crèmeux Bahibe, Gelée Exotique,  
Ecume de Coco, Eclat d'Or Croustillant*