



# LA TABLE D'HIVER

MENU AUX SAVEURS FESTIVES

du 1er Décembre au 10 Janvier

## ENTRÉE

**CARPACCIO DE SAINT-JACQUES** POCHÉES AU VIN CHAUD, GEL DE KALAMANSI,  
KAKI, FLEURS COLORÉES

ou

**PATÉ EN CROUTE** AU MARC DE RAISIN VIGNELAURE, CANARD, INSERT FOIE GRAS,  
CONDIMENT PÊCHE DE VIGNE

**18€**

## PLAT

**MAIGRE CONFIT**, COMBAWA, MINI-FENOUIL BRAISÉ AUX AGRUMES,  
CLÉMENTINE CONFITE, PURÉE DE PANAI, BEURRE BLANC ET OEUF DE TRUITE

ou

**CHAPON EN SUPRÊME** BASSE TEMPERATURE, MOUSSELINE DE  
TOPINAMBOURS FUMÉS, SALSIFIS RÔTIS ET SAUCE CHASSEUR

**34€**

## DESSERT

**VACHERIN DE NOEL**

MERINGUE, SORBET LIMONCELLO, KIWI, MANDARINE ET LITCHI

**13€**

MENU COMPLET + coupe de champagne Joseph Perrier – 65€

SUPPLÉMENT TRUFFE FRAICHE RAPPÉE – 7€