



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 OEUFS DE TRUITE
ou

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

34€

DESSERT

VACHERIN DE NOËL

MERINGUE, SORBET LIMONCELLO, KIWI, MANDARINE ET LITCHI

13€

MENU COMPLET + coupe de champagne Joseph Perrier – 65€

SUPPLÉMENT TRUFFE FRAICHE RAPPÉE – 7€