

menu DES FÊTES

DU 1ER DÉCEMBRE 2025
AU 5 JANVIER 2026

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques Normandes,
potimarron, **Confit au miel de fleurs de France FAUCHON**

AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier

PLAT DE LA MER

Filet de truite de Baigorri, scorsonère rôti, clémentine corse,
beurre blanc au **Champagne Rosé FAUCHON**, œufs de truite

Champagne Rosé FAUCHON

PLAT DE LA TERRE

Magret de Canard de la Ferme Jean Sarthe, velours de topinambour à la truffe
noire Melanosporum, sauce Albufera à la crème **Poivron mascarpone FAUCHON**

AOC Crozès-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet

DESSERT

Pomme fondante au **Caramel de sarrasin FAUCHON**, glace façon tatin

Château Bouscassé, 2014, Pacherenc du Vic Bilh Brumaire

90€ par personne, hors boissons

Accords Mets et Vins en supplément à 65€ par personne

TVA et service inclus