« Les Saveurs de Noël »
Jeudi 25 Décembre 2025
et
« Les Saveurs du 1er Janvier »
Jeudi 1er Janvier 2026

Le Jeu de mises en bouche tout en texture

****
L'émulsion du moment suivant la saison

****
Le Foie Gras de Canard du Domaine de Limagne en sphère, confit de figues et Porto,
cake thé vert matcha
ou
Noix de Saint-Jacques blanches snackées, relevées de kumquats,
lovées sur un coussin de brocolis aux saveurs de noix de coco

****
Pavé de Maigre en écailles de truffes noires, scorsonères en trois versions, beurre wasabi
ou
Barbue en deux cuissons, vapeur et marquée, poireaux mi fumés,
émulsion de pommes de terre Vitelotte, râpée de poutargue

****
Filet de Sanglier servi rosé et bonbon croustillant, coing confit aux clous de girofle,
onctueux de panais, sauce cacaotée

****
Vacherin de Noël du Haut-Doubs affiné par la Maison Mons servi à la cuillère, miel de sapin

****
Sur l'idée du sapin en feuille à feuille, pomelos et hibiscus
ou
Crémeux poire tonka, streusel chocolat, éclats de chocolat Oqo, sorbet cacao

****
Sucreries et Chocolats pour les gourmands

Menu 4 mouvements à 95,00 €
Foie Gras **ou** Saint-Jacques, Maigre **ou** Barbue **ou** Sanglier, Fromage et Dessert
Menu 5 mouvements à 110,00 €
Foie Gras **ou** Saint-Jacques, Maigre **ou** Barbue, Sanglier, Fromage et Dessert
Menu en 6 mouvements à 130,00 €
Ce menu est servi pour tous les convives d'une même table au gré des humeurs du Chef