« Les Saveurs de Noël »
Vendredi 25 Décembre 2026

Le Jeu de mises en bouche tout en texture

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

****
Géométrie de Foie Gras de Canard laqué à la sangria et poire pochée, biscuit cannelle
ou
Queues de Langoustine croustillantes au riz soufflé, chutney de potimarron aux raisins golden et verjus

****
Pavé de Bar, viennoise de morilles, poireaux mi-fumés, beurre vin jaune
ou
Saint-Jacques rôtie dans sa coquille, croquant de radis green, jus de barde au Noilly Prat,
émulsion de coquillages ras el-hanout

****
Filet de Biche servi rosé, millefeuille de céleri au parfum arabica, beurre de pommes cassis, jus corsé

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

****
Bûche glacée marron clémentine sur un confit de coing au poivre de Timut
ou
Tartelette croustillante sans pâte et mousse extra bitter de chez Valrhona, confit de verveine,
sorbet cacao à la Verveine du Forez

****
Sucreries et Chocolats pour les gourmands

Menu 4 mouvements à 95,00 €
Foie Gras **ou** Langoustines, Bar **ou** Saint-Jacques **ou** Biche, Fromage et Dessert

Menu 5 mouvements à 110,00 €
Foie Gras **ou** Langoustines, Bar **ou** Saint-Jacques, Biche, 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