

REPAS DE NOËL

Vendredi 25 décembre <u>midi</u>

[Menu 90 euros / Hors boissons]

Chawan Mushi / Champignon
Sabayon / Topinambour

• • •

Tourteau / Bouillon d'une Bisque
Combawa / Herbes

• • •

Coquille St Jacques / Fenouil
Agrume / Carvi

• • •

Magret de Canard / Cromesquis
Betterave / Mûre / Jus réduit

• • •

St Maure Touraine
Granny / Miel

• • •

Guanaja 70% / Orange sanguine
Campari / Poivre Sichuan



REPAS DE NOËL

Vendredi 25 décembre soir

[Menu 70 euros / Hors boissons]

Chawan Mushi / Champignon

Sabayon / Topinambour

• • •

Tourteau / Bouillon d'une Bisque

Combawa / Herbes

• • •

Magret de Canard / Cromesquis

Betterave / Mûre / Jus réduit

• • •

St Maure Touraine

Granny / Miel

• • •

Guanaja 70% / Orange sanguine

Campari / Poivre Sichuan

Solelh

MENU SPÉCIAL FÊTES 2026

REPAS ST SYLVESTRE

Jeudi 31 décembre soir

[Menu 110 euros / Hors Boissons]

Espuma / Carbonara / Guanciale

Crouton / Oignon

• • •

Poireau / Nori / Haddock / Cajou

• • •

Foie Gras poelé / Carotte / Agrume

• • •

Maigre rôti / Salsifi

Marinière / Kumquat / Epinard

• • •

Dos de cerf / Chou farci

Champignon / Jus corsé

• • •

Chaource / truffe noire

• • •

Mangue / Yaourt

Citron vert / Litchi

Solelh

MENU SPÉCIAL FÊTES 2026

REPAS JOUR DE L'AN

Vendredi 1 janvier 2027 midi

[Menu 90 euros / Hors Boissons]

Espuma / Carbonara / Guanciale

Crouton / Oignon

• • •

Foie Gras poelé / Carotte / Agrume

• • •

Maigre rôti / Salsifi

Marinière / Kumquat / Epinard

• • •

Dos de cerf / Chou farci

Champignon / Jus corsé

• • •

Chaource / truffe noire

• • •

Mangue / Yaourt

Citron vert / Litchi