Menu de Noël

JEUDI 24 DECEMBRE AU SOIR
VENDREDI 25 DECEMBRE 2026 MIDI
120 € par personne, incluant une coupe de Champagne Perrier-Jouët

Amuse-bouche
« La Nuit des Merveilles »

Cromesquis de Mornay à la truffe, gel de kalamansi
La première bouchée du réveillon, celle où tout commence. Une croûte dorée qui craque sous la dent, la truffe qui s'épanouit en silence, puis le kalamansi qui scintille — comme la première guirlande allumée dans la nuit la plus magique de l'année.

Entrée « Le Cortège des Rois »

Pâté en croûte de volaille et de canette au foie gras, pickles de légumes et chutney de coing
Ce que la croûte garde précieusement, la lame le révèle : deux volailles, le foie gras, et le coing qui chante les Noëls d'autrefois. Un plat d'apparat, servi comme un présent qu'on ouvre lentement.

Alternative végétarienne —
« La Couronne d'Hiver »

Tatin de betterave à la truffe, sabayon et perles de betterave



Joyeuses Fêtes

Menu de Noël

Plat « Le Festin des Grandes Cheminées »

Pintade contisée aux cèpes, raviole de cuisse de volaille glacée au jus, purée de céleri-rave à la fève tonka
La pintade confite comme on veille un feu, parfumée aux cèpes, adoucie par la fève tonka. Le plat des longues tables dressées, là où les rires durent plus longtemps que les plats.

Fromage — « La Trêve enchantée »

Brie de Meaux truffé
L'instant où l'on ralentit, où l'on se sert encore du pain, où le silence devient doux. Un grand classique français qui se fait velours — comme un moment volé au temps.

Dessert — « La Bûche des Souvenirs »

Bûchette à la clémentine, sobacha et épices à vin chaud
La bûche de l'enfance, revisitée : clémentine de décembre, sarrasin grillé, épices de vin chaud.
Le parfum qui fait sourire avant la première bouchée, celui qui ramène Noël à la maison.



Joyeuses Fêtes