



MENU REVEILLON DE NOEL

CHRISTMAS EVE MENU

4 Plats à 115€

Menu unique servi pour le dîner du samedi 24 Décembre 2022
Incluant par personne :

4 courses at 115€

Unique dinner menu served on Saturday 24th December 2022
Including, per person:

Carpaccio de Noix de Saint Jacques, agrumes,
Noix de coco, vinaigrette aigre douce
*Carpaccio of scallops, citrus fruits,
Coconut, sweet and sour vinaigrette*

Langoustine flambée au cognac de la Maison Bourgoin, Ravioli au foie gras,
Crémeuse de châtaignes, céleri vert
*Langoustine flambéed with cognac from the Bourgoin House, Ravioli with foie gras,
Creamy chestnuts and green celery*

Filet de pigeon de chez Marie Leguern, jus d'un salmis,
Vin rouge et céleri rave
*Fillet of pigeon from Marie Leguern's, juice of a salmis,
Red wine and celery root*

Balade Trébuchante en Forêt Noire
Trembling walk in Black Forest cake



INFORMATIONS

Tarifs nets, taxes et services compris.

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais issus de notre potager biologique, de producteurs et de fournisseurs locaux.

Nos plats peuvent contenir des substances ou des produits susceptibles de provoquer des allergies.

Pour votre information, la liste de ces substances ou produits est disponible sur simple demande auprès de nos équipes.

Viandes et volailles élevées et abattues en France.

INFORMATION

Net prices, including taxes and services.

All our dishes are homemade using fresh produce from our organic garden, local producers and suppliers.

Our dishes may contain substances or products causing allergies or intolerances.

For your information, the list of these substances or products is available on request from our teams.

Meat and poultry raised and butchered in France.