



Vendredi 20 décembre

ALLUMETTE DE FOIE GRAS

Laquée au Vin Chaud
Chutney de Poires,

FILET DE BAR

Dans une Soupe de Poissons
Petits Légumes

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinée par la Fromagerie Boujon

TARTELETTE CITRON MERINGUEE

Sorbet Kalamansi

THIN SLICE OF DUCK FOIE GRAS

Glazed with Hot Wine
Pear Chutney

SEA BASS FILLET

In a Fish Soup
Small Vegetables

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

LEMON MERINGUE TART

Sorbet Kalamansi Lemon

Nous vous accueillons de 19h15 à 20h30



Samedi 27 décembre

TORTELLINIS DE BRESAOLA

Au Chèvre Frais et Olives
Caviar d'Aubergines & Roquette

**FILET DE BŒUF
CUIT AU SAUTOIR**

Sauce Béarnaise
Mousseline de Potimarron
& Topinambours

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinée par la Fromagerie Boujon

BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT

Glace Rhum

BRESAOLA TORTELLINI

With Fresh Goat Cheese & Olives
Eggplant Caviar with Roquette

PAN- SAUTEED BEEF FILLET

Béarnaise Sauce
Pumpkin Mousseline
& Jerusalem artichoke

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MELTED CHOCOLATE BISCUIT

Rum Ice Cream

Nous vous accueillons de 19h15 à 20h30



Dimanche 22 décembre

BALLOTINE DE POIREAUX

Feuilles de Nori et Soja
Saumon Fumé
Et Crème Ciboulette

**FILET MIGNON DE PORC
EN PAPILLOTE DE LARD**

Carotte au Cumin
Et Tombée d'épinards

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinée par la Fromagerie Boujon

ENTREMET MINUTE

Pomme Poire Fenouil

ROLLED LEEK IN A NORI LEAF

With Soy, Smoked Salmon
& Chive Cream

**FILET MIGNON OF PORK
WRAPPED IN BACON**

Carrot with Cumin
Buttered Spinach

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MOUSSE CAKE

Apple Pear & Fennel

Nous vous accueillons de 19h15 à 20h30



Lundi 23 décembre

PATE EN CROUTE DE CANARD

Pickles & Mesclun assaisonné

**CARRE D'AGNEAU
EN CROUTE DE PERSIL**

Petite Ratatouille & Jus au Thym

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinée par la Fromagerie Boujon

PARIS BREST

Glace chocolat au Lait

DUCK PÂTÉ IN A PASTRY CRUST

Pickles & Seasoned Mesclun Salad

**RACK OF LAMB
IN A PARSLEY CRUST**

Thin Ratatouille & Thyme Juice

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

PARIS BREST CHOU PASTRY

Milk Chocolate Ice Cream

Nous vous accueillons de 19h15 à 20h30



Carpaccio de Poulpe,

Gel Citron vert

Et Fenouil

Ballotine de Foie Gras de Canard et Magret fumé,

Déclinaison de Betteraves

Filet de Rouget poêlé,

Mousse de Maïs et Polenta

Vinaigrette Condimentée

Chapon Fermier,

Les Cuisses braisées et les Suprêmes rôtis

Boulangère de Topinambours

Mousseline de Marrons

Et Jus à l'Estragon

Coulommiers farci aux Fruits Secs,

Compotée de Poires et Citron Confit

Bûche de Noël

Aux Fruits Exotiques

99 € sans les boissons

30 € d'arrhes par personne à la réservation

Sur réservation à partir de 19h30

Réveillon du 24 décembre 2024



Mercredi 25 décembre

ŒUF CUIT A 64°C

Façon Meurette

**DOS DE CABILLAUD
DANS UN BOUILLON
DE COCOS DE PAIMPOL**

A la Tomate confite Et Herbes Fraîches

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinée par la Fromagerie Boujon

MONT BLANC REVISITE

Sorbet Cassis

POACHED EGG COOKED AT 64°C

“Meurette” Style

**BACK OF COD
IN A PAIMPOL BEANS BROTH**

In a White Bean Broth
With Confit Tomato and Fresh Herbs

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MONT BLANC REVISITED

Blackcurrant Sorbet

Nous vous accueillons de 19h15 à 20h30



Vendredi 26 décembre

MOUSSELINE DE POISSON

Fenouil Confit
Emulsion de crustacés

PALERON DE VEAU BRAISE

Terrine de Pommes de Terre
Et Légumes Verts

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinée par la Fromagerie Boujon

MACARON AU CHOCOLAT

Sorbet Banane

FINE FISH MOUSSE

With Confit Fennel
Shellfish Emulsion

BRAISED VEAL PALERON

With Terrine of Potatoes
& Green Vegetables

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

CHOCOLATE MACARON

Banana Sorbet

Nous vous accueillons de 19h15 à 20h30



Vendredi 27 décembre

DIOTS DE SAVOIE

En Salade de Lentilles Vertes

FILET DE SANDRE

Chou Euvé & Légumes Oubliés
Beurre rouge

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinée par la Fromagerie Boujon

**CAROTTES, ORANGE & TONKA
EN TEXTURE**

Sorbet Orange Sanguine

SAVOY SAUSAGE

Green Lentil Salad

ZANDER FILLET

Steamed Cabbage
& Old Fashioned
Red butter

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

**TEXTURES OF
CARROTS, ORANGE & TONKA**

Blood Oange Sorbet

Nous vous accueillons de 19h15 à 20h30