



Samedi 27 Décembre

CREVETTES POELES

Taboulé de Quinoa

FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR

Blettes sautées,
Mousseline de Céleri,
Et Echalotes en Papillote

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

MOUSSE CHOCOLATEE

Feuilles Croustillantes
Et Glace Noisette

SAUTEED SHRIMPS

Quinoa Taboulé

BEEF FILLET

Sauteed Chard,
Celery Purée,
& Shallots in "Papillote"

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

CHOCOLATE MOUSSE

Crispy Layers,
& Hazelnut Ice Cream



Dimanche 28 Décembre

GRAVLAX DE TRUITE

Yaourt Grec,
Et Concombre

FILET DE CANETTE

Mousseline de Patate Douce,
Et Légumes oubliés

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

TOUT VANILLE

Riz au Lait, Glace et Mousse

TROUT GRAVLAX

Greek Yogourt,
& Cucumber

DUCKLING FILLET

Sweet Potato Purée
& Heritage Vegetables

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

ALL VANILLA

Rice Pudding, Ice Cream & Mousse



Lundi 29 Décembre

BETTERAVES EN CARPACCIO

Et Mousse de Chèvre,
Vinaigrette Noix
Et Estragon

PAVE DE MAIGRE POELE

Risotto façon Paëlla,
Et Emulsion Crustacés

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

TARTELETTE KAKI - CANNELLE

Crème Glacée à l'Orange

BEETROOT CARPACCIO

Goat Cheese Mousse,
Walnut Vinaigrette,
& Tarragon

SAUTEED STONE BASS FILLET

Risotto cooked in a Paella-style,
& Shellfish Emulsion

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

PERSIMMON - CINNAMON TARTLET

Orange Ice Cream

Réveillon du Nouvel An 2025



Médailon de Homard,
Dans une Nage acidulée

Ballotine de Foie Gras,
Autour de l'Artichaut,
Et de la Truffe

Filet de Sole roulé à l'Estragon,
Chou Pak Choi poêlé,
Et Beurre battu au Caviar

Filet Mignon de Veau rôti,
Ris de Veau en Croustade,
Cannelloni de Butternut,
Et Epinards

Brillat Savarin à la Truffe,
Poire pochée au Vin Chaud

Finger autour du Chocolat
Mangue, Passion et Poivre Tchuli

163 € sans les boissons

50 € d'arrhes par personne à la réservation

Sur réservation à partir de 19h30



New Year's Eve 2025

Lobster Medallion,
In a Tangy Sauce

Ballotine of Duck Foie Gras,
Artichoke Variation,
& Truffle

Sole Fillet stuffed with Tarragon,
Sauteed Pak Choi Cabbage,
& Whipped Butter with Caviar

Roasted Filet Mignon of Pork,
Sweetbread in Croustade-style,
Cannelloni with Butternut,
& Spinach

Brillat Savarin Cheese with Truffle
Poached Pear with Hot Red Wine

Finger with Chocolate Variation
Mango, Passion Fruit & Tchi Pepper

102 € drinks not included

Deposit: 50 € per person to confirm the reservation

From 7.30pm



Jeudi 7^{er} Janvier

**TARTARE D'AVOCAT
ET RILLETTE DE SAUMON**

En Salade,
Et Vinaigrette Salsa

EPAULE D'AGNEAU BRAISEE

Panisses,
Et Courgettes - Aubergines aux Olives Noires

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

CHOU A LA PISTACHE

Quartier de Poire,
Et Sorbet Poire

**AVOCADO TARTAR
& SALMON PATÉ**

In a Salad,
& Salsa Vinaigrette

BRAISED LAMB SHOULDER

Chickpea Cake,
& Zucchini - Aubergine with Black Olives

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

PISTACHIO CHOU PASTRY

Quarter of Pear,
& Pear Sorbet



Vendredi 02 Janvier

MAKI SAVOYARD

Salade d'Endives et Noix

DOS DE MERLU

Purée de Pommes Vitelottes,
Carottes de Couleur,
Et Beurre Rouge

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

AUTOUR DE LA MANDARINE

Croustillant Speculoos,
Et Sorbet Clémentine - Basilic

SAVOY MAKI

Chicory & Walnuts Salad

BACK OF HAKE

Vitelotte Potato Puree,
Heritage Carrots,
& Red Butter

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MANDARINE DESSERT

Speculoos,
& Clementine - Basil Sorbet