

Mardi 24 décembre 2024 420€



Huître, raisin, hibiscus Gros kako, boudin créole, fleurs sauvages L'œuf à l'œuf dans l'œuf

26

Raviole de foie gras de canard, bouillon d'atoumo

00

Giromonade, châtaigne, fève de cacao

26

Saint-Jacques, dachine, pied de veau

26

Chapon fermier en deux cuissons Topinambour, truffes

06

Lacté de limoncello, floral

26

Bûche, croque en bouche de Noël

06

Café & mignardises de Noël

Champagne Ruinart Millésimé 2016





L'ORANGE VERTE

Mardi 24 décembre 2024 130€





Blinis au saumon fumé



Risotto de carpaccio de Saint-Jacques au potimarron

Tournedos de dinde aux marrons et légumes d'hiver

Bûche agrumes

Café & truffes au chocolat



Mardi 31 décembre 2024 850€



Araignée de mer en croute de manioc Croquant de poireau au Champagne et champignons Bonbon de foie gras au cacao

26

Raviole de Saint-Jacques, truffe noire, châtaigne

26

Homard ivre de rhum agricole

26

Aiguillette de sole, nage aux huîtres et caviar à l'atoumo

26

Topinambour, truffe blanche, houblon de nos jardins

26

Pigeonneaux du piémont en rouge & noir Betterave, encre de seiche, myrtilles, groseille Pey

06

Sorbet coco aux épices Nuage d'un Grog

26

Partition chocolatée

26

Café & mignardises de fêtes

Champagne Dom Ruinart 2010

La table de Marcel

Mardi 31 décembre 2024 999€



Truffe blanche & noire

Ormeaux

Foie gras

Oursin

Saint-Jacques

Chevreuil

Chapon de Bressan

Crabe des neiges

Turbot

Huître Gillardeau

Caviar Osciètre

Chocolat « grand cru »

Agrumes



MARDI 31 DÉCEMBRE 2024 395€



Dîner de la Saint-Sylvestre

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

Croquant de potimarron à la châtaigne Biscuit de saumon fumé au raifort et pomme de terre

Compression de foie gras de canard vanille Gelée au musca

Giromonade de Saint-Jacques

Noisette de chevreuil truffée Jus chasse aux légumes d'hiver

Vacherin Mont Blanc, sorbet aux légumes

Café & mignardises de Fêtes