EPLUCHER MONDER DECOUPER TAILLER ROTIR CUIRE SUER POELER MIJOTER POCHER FONCER ABAISSER
CHIQUETER ROULER DRESSER MACARONNER PIQUER BRIDER VIDER ECAILLER TRANCHER TROUSSER FICELLER

Menu de Noël - 65€

Déjeuner du 25

Accord Mets & Vins – 30€

Topinambour & Noisette
En Amuse-Bouche

Foie Gras,
Chutney de Coing, Brioche Toastée

Sorbet Pomme en Rafraichissement,
Marc de Bourgogne

Filet de Bœuf, Trompette & Panais
Jus réduit au Vin Rouge

Chèvre en plusieurs textures

Marrons & Clémentine

Mignardises

TORREFIER CARAMELISER GLACER DEMOULER PANER FRIRE DEGLACER PETRIR FONCER CHIQUETER ROULER
DRESSER MACARONNER PIQUER BRIDER VIDER ECAILLER TRANCHER TROUSSER FICELLER POLIR POLICHER

EPLUCHER MONDER DECOUPER TAILLER ROTIR CUIRE SUER POELER MIJOTER POCHER FONCER ABAISSER
CHIQUE ROUSSER
FICELLE MOULER
PANER PIQUER
BRIDER MOULER
PANER R VIDER
ECAILLE R ROTIR
CUIRE S RONNER
PIQUER CANTER
CONCHE BAISSER
CHIQUE ONCHER
TORREFI ROULER
DRESSER OLICHER
EPLUCH BAISSER
CHIQUE ROUSSER
FICELLE MOULER
PANER PIQUER
BRIDER MOULER
PANER R VIDER
ECAILLE TAILLER
ABAISSE DRESSER
MACARO COUPER
TAILLER DRESSER
MACARO ARAFER
DECANT PETRIR
FONCER LUCHER
MONDE FONCER
CHIQUE ROUSSER
FICELLE MIJOTER
POCHER CAILLER
TRANCH MELISER
GLACER DRESSER
MACARO MELISER
GLACER RONNER
PIQUER MONDER
DECOUP DRESSER
MACARO R FRIRE
EPLUCH POCHER
FONCER ANCHER
CONCHE FONCER
ABAISSE ANCHER
TROUSSE GLACER
DEMOUL RONNER
PIQUER GLACER
DEMOUL PIQUER
BRIDER COUPER
TAILLER DRESSER
MACARO ARAFER
DECANT PETRIR
ABAISSE R POLIR
POLICHE POELER
MIJOTER R VIDER
ECAILLE MIJOTER
POCHER CAILLER
TRANCH MELISER

Menu du 1e Janvier - 80€

1e Janvier au déjeuner

Huître Pochée, Sabayon au Crémant
En Amuse-Bouche

Raviole de Pintade,
Consommé de Volaille & Truffe

Sorbet Pomme en Rafraichissement,
Marc de Bourgogne

Filet de Veau et Ris,
Morilles à la Crème Légumes Glacés & Jus Corsé

Ou
Saint-Jacques,
Poireaux & Beurre Blanc

Chèvre en plusieurs textures

Dôme Mangue/Passion

Mignardises

GLACER DEMOULER PANER FRIRE DEGLACER PETRIR FONCER ABAISSER CHIQUETER ROULER DRESSER

Menu du 31 - 95€

31 décembre au Diner

Huître Pochée, Sabayon au Crémant
En Amuse-Bouche



Raviole de Pintade,
Consommé de Volaille & Truffe



Saint-Jacques,
Poireaux & Beurre Blanc



Sorbet Pomme en Rafraichissement,
Marc de Bourgogne



Filet de Veau et Ris,
Morilles à la Crème Légumes Glacés & Jus Corsé



Chèvre en plusieurs textures



Dôme Mangue/Passion



Bulles & Mignardises