



Menu de Noël 2023 *Christmas Menu 2023*

(dîner du 24 décembre et déjeuner du 25 décembre)
(Dinner on 24th and Lunch on 25th)

105,00€ par adulte / per adult
hors boissons / excluding drinks

Petits farcis caramélisés :
lie de chenin et anguille fumée

Caramelised stuffing:
chenin lees and smoked eel

Homard bleu et poire de la maison Buron ...

Blue lobster and pear from Buron's house ...

Mijoté d'encornet au beurre vanillé,
épinard et "rhum vieux"

Stewed squid with vanilla butter,
spinach and old rum

Poularde de Michel Revault rôtie :
lait réduit, sauce jaune d'œuf et salsifis
Roasted poulard from Michel Revault: reduced milk,
egg yolk sauce and salsify

Lait de chèvre / café / endive de pleine terre

Goat's milk / coffee / garden chicory

Ananas aux épices rôti en croûte d'argile ...

Roasted pineapple with spices in a clay crust ...