



## Menu du 25 décembre 2018 à déjeuner

Pour commencer,  
3 petites bouchées autour d'un foie gras de canard  
*AOC Champagne Maison Lenoble*



Sur une royale d'araignée de mer  
la chair des pattes liée d'une vinaigrette à la pomme verte  
*AOC Pouilly Fumé Domaine Bourgeois « Les Demoiselles de Bourgeois » 2016*



Filet de turbot braisé au champagne  
Blanquette de légumes du moment à la truffe noire  
*AOC Châteauneuf du Pape Blanc Domaine des Sénéchaux 2007*



Autour d'un agneau de lait :  
L'épaule cuite 7 heures et caramélisée dans ses sucs, le filet rôti,  
L'épigramme confite et servie crousti-fondante  
Les petits farcis d'hiver, sauce au vin de noix  
*AOC Saint-Emilion Grand Cru Classé, Château Jean Faure 2012*



Brillat Savarin frais et affiné  
Bouquet de doucette  
*AOC Saint-Emilion Grand Cru Classé, Château Jean Faure 2012*



La traditionnelle bûche glacée de Noël aux agrumes  
*Vin cuit provençal, Domaine des Bastides*



Les mignardises aux fruits des îles

90 euros hors boissons  
138 euros toutes boissons comprises

