



Menu des Fêtes de Noël

100€

Le foie gras frais de canard poché
poireaux, truffe fraîche, émulsion

La poêlée de coquilles St Jacques
royale d'oignon, panais, jus au vin d'Irouléguy

Le pigeon rôti jus au cacao amer
compression de butternut, poire, châtaignes

Le sabayon mascarpone aux fruits exotiques
moelleux aux fruits de la passion, tuile au sucre

Les petits fours "Maison"



Ce menu unique est servi pour le dîner du Mercredi 24 Décembre 2025 et le déjeuner du Jeudi 25 Décembre 2025

Menu de la Saint Sylvestre

160€

Le délice de crabe
crème d'avocat, chips de riz soufflé

Le foie gras frais de canard poché
poireaux, truffe fraîche, émulsion

La poêlée de coquilles St Jacques
royale d'oignon, panais, jus au vin d'Irouléguy

Le pigeon rôti jus au cacao amer
compression de butternut, poire, châtaignes

Le brie de Meaux à la truffe
salade mesclun, pain aux noix

Le sabayon mascarpone aux fruits exotiques
moelleux aux fruits de la passion, tuile au sucre

Les petits fours "Maison"

Ce menu unique est servi pour le dîner du Mercredi 31 Décembre 2024

Menu du Nouvel An

120€

Le délice de crabe
crème d'avocat, chips de riz soufflé

Le foie gras frais de canard poché
poireaux, truffe fraîche, émulsion

La poêlée de coquilles St Jacques
royale d'oignon, panais, jus au vin d'Irouléguy

Le pigeon rôti jus au cacao amer
compression de butternut, poire, châtaignes

Le sabayon mascarpone aux fruits exotiques
moelleux aux fruits de la passion, tuile au sucre

Les petits fours "Maison"



Ce menu unique est servi pour le déjeuner du Jeudi 1er Janvier 2026