



45€

Menu
NOËL

Du 04 Décembre au 21 Décembre 2023

ENTRÉES

La trilogie d'huîtres sur glace, gelée de ponzu, mousseline au citron vert et sauce à l'échalote

ou

La raviole ouverte de paleron de boeuf français confit, jus à la truffe et brunoise de carottes de la Drôme

PLATS

Les noix de Saint Jacques grillées, son jus à la Clairette de Die émulsionné, lard de colonata et velouté de topinambour

ou

Le filet de boeuf français Rossini façon Wellington, jus de viande et déclinaison autour de la pomme de terre

DESSERTS

Comme une Tatin au pain d'épices, pommes de la Drôme et glace vanille de la maison Gemelli

ou

La bûche tout chocolat de la maison Valrhôna

Les prix sont en euro, taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Nous tenons une liste des allergènes à votre disposition.

Fo&faits
BOISSONS

A partir de 8 personnes

“NOËL”

1 Verre de Gerin “La Champine”, Viognier 2022
(Blanc)

18€

1 Verre de Crozes Hermitage, Domaine des Entrefaux, 2021
(Rouge)

Eaux minérales et gazeuses, et café ou thé

“FESTIF”

1 Verre de Rully 1er cru, De Suremain, 2019
(Blanc)

29€

1 Verre de St Joseph “Petit Père”, Dom Paillard, 2020
(Rouge)

Eaux minérales et gazeuses, et café ou thé

EN SUPPLÉMENT

Prix par personne

Coupe de Champagne - 13 euros

Cocktail avec alcool - 12 euros

Cocktail sans alcool - 8 euros