

L'AUBERGE EN FÊTE

MENU DU REVEILLON DE NOËL



Le chou chaud croustillant à la truffe noire

L'huitre de Camargue fleurie

L'anguille crémeuse au beurre de caviar français

L'Oursin

En coque, Sabayon coraillé - Citron, Fleurs d'estragon

Le perdreau

Petit pâté chaud aux foie gras et truffes noires, Endives en salade, Jus tradition

Le Homard Bleu de Bretagne

Sur la braise, Gnocchi Cardinale, Sucs savoureux d'une bisque flambé au Cointreau

La poularde chaponnée

Le suprême nappé d'une sauce onctueuse Albuferra, Chartreuse d'Hiver

Le fromage de Josiane Deal, MOF

Cuisiné par nos soins, Pulpe de fruit d'hiver

Les grands Desserts Signatures

Le pamplemousse rosé, Champagne glacé et Citron soufflé
La meringue crouillante, Chocolat chaud et Marron confit
Le Baba léger aux fruits confits, Mandarine et Fleur de pomme

Les Mignardises et les Gourmandises

Au tarif de 130€ par personne, hors boisson

L'AUBERGE EN FÊTE

DEJEUNER DE NOËL



Le chou chaud croustillant à la truffe noire

L'huitre de Camargue fleurie

L'anguille crémeuse au beurre de caviar français

L'Oursin

En coque, Sabayon coraillé - Citron, Fleurs d'estragon

Le homard Bleu de Bretagne

Sur la braise, Gnocchi Cardinale, Sucs savoureux d'une bisque flambé au Cointreau

La poularde chaponnée

Le suprême nappé d'une sauce onctueuse Albuferra, Chartreuse d'Hiver

Le fromage de Josiane Deal, MOF

Cuisiné par nos soins, Pulpe de fruit d'hiver

Les grands Desserts Signatures

Le pamplemousse rosé, Champagne glacé et Citron soufflé

La meringue crouillante, Chocolat chaud et Marron confit

Le Baba léger aux fruits confits, Mandarine et Fleur de pomme

Les Mignardises et les Gourmandises

Au tarif de 110€ par personne, hors boisson

L'AUBERGE EN FÊTE

DINER DU REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE



L'a bouchée croustillante à la truffe noire

L'huitre en sabayon de Champagne

L'anguille crémeuse au beurre de caviar français

L'Oursin

En coque, Emulsion au champagne – Citron, Fleurs d'estragon

Les Saint-Jacques

Rôtie et nappée, Citron noir, Confit de potiron au jus beurré au caviar

Le Homard Bleu

Rôti sur la braise, Gnocchi cardinal et sucs savoureux d'une bisque flambée au Cointreau

Le Chevreuil de chasse française

Une poire au vin, Sauce grand-veneur aux baies de genévrier, Céleri fumé

Le brie de Meaux fermier

Nourri de truffe fraîche | Pulpe de fruits d'hiver

Les grands Desserts

La chocolaterie de l'Opéra, ganache liquide noisette et passion frappée

Le nougat glacé, poire « William » en déclinaison et fleur de capucine

La mandarine « givrée », noix de coco et miel de la famille Azzolin

Les Mignardises et les Gourmandises

Au tarif de 200€ par personne, hors boisson

L'AUBERGE EN FÊTE

DEJEUNER DU JOUR DE L'AN



L'a bouchée croustillante à la truffe noire

L'huitre en sabayon de Champagne

L'anguille crémeuse au beurre de caviar français

L'Oursin

En coque, Emulsion au champagne – Citron, Fleurs d'estragon

Le Homard Bleu de Bretagne

Rôti sur la braise, Gnocchi cardinal et sucs savoureux d'une bisque flambée au Cointreau

Le Chevreuil de chasse française

Poire au vin, Sauce grand-veneur aux baies de genévrier, Céleri fumé

Le brie de Meaux fermier

Nourri de truffe, Pulpe de fruits d'hiver

Les grands Desserts Signatures

La chocolaterie de l'Opéra, ganache liquide noisette et passion frappée

Le nougat glacé, poire « William » en déclinaison et fleur de capucine

La mandarine « givrée », noix de coco et miel de la famille Azzolin

Mignardises et Gourmandises

Au tarif de 130€ par personne, hors boisson