

Mercredi 24 décembre 2025

Menu du Réveillon de Noël

Coupe de Champagne
Taittinger Brut Réserve

Langoustine de nos côtes
nage rafraîchie | agrumes
&
Riesling 2020 Domaine Trimbach

Topinambour
confit | cresson | truffe noire
&
Condrieu "Grandes Chaillées" 2022 Stéphane Montez

Turbot sauvage
au beurre de brioche | caviar osciètre
&
Puligny Montrachet 2023 Domaine Berthelomot

Chapon de chez Pierre Duplantier
rôti | légumes racines | sauce albuféra
&
Côte Rôtie "Champin le Seigneur" 2023 Domaine JM Gerin

Brie de Meaux
truffée affiné par nos soins
&
Porto LBV 2020 Quinta Niepoort

Vanille de Tahiti "Alain Abel"
mousseux intense | châtaignes
&
Gewurtztraminer VT "Dive" 2023 Domaine Mélanie Pfister

295 €
Accord mets-vins : 180 €

Wednesday, December 24, 2025

Christmas Eve Menu

Glass of Champagne
Taittinger Brut Réserve

Langoustine from our coast
refreshing broth | citrus fruits
&
Riesling 2020 Domaine Trimbach

Jerusalem artichoke
confit | watercress | black truffle
&
Condrieu "Grandes Chaillées" 2022 Stéphane Montez

Wild turbot
with brioche butter | oscietra caviar
&
Puligny Montrachet 2023 Domaine Berthelomot

Capon from Pierre Duplantier
roasted | root vegetables | albuféra sauce
&
Côte Rôtie "Champin le Seigneur" 2023 Domaine JM Gerin

Brie de Meaux
truffled and matured in house
&
Porto LBV 2020 Quinta Niepoort

Tahitian vanilla "Alain Abel"
mousse | chestnuts
&
Gewurtztraminer VT "Dive" 2023 Domaine Mélanie Pfister

€295
Wine pairing : €180