

Carte rendez-vous de fête



Apéritif

Sparkling wine and appetizer

Coffee

Mineral water (50cl)

2 glasses of wine (15cl)

Bourgogne Côte Chalonnaise Millebuis
or Blaye Côtes de Bordeaux Château Gazin Montaigu

Pressé de poireaux fondants,
vinaigrette aux algues et huile fumée
Tender leek pressé, seaweed and smoked oil vinaigrette
ou / or

Tartare de dorade, huître creuse,
gel de citron, crémeux de butternut et courge acidulée
Sea bream tartare, oyster, pumpkin gel and tangy squash
ou / or

Mousse de pigeon et foie gras de canard,
figues et raisins confits, brioche feuilletée aux épices
*Pigeon mousse and duck foie gras, figs and grapes,
puff brioche with spices*



Quenelle de brochet, sauce Newburgh,
riz basmati grillé
Pike quenelle, Newburgh sauce, toasted basmati rice
ou / or

Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture
de tranche, gratin dauphinois façon «Michel Rostang »
*Roast leg of local lamb, served at your table from the
carving trolley, Michel Rostang's potato gratin dauphinois*
ou / or

Pot au feu de veau à la truffe fraîche,
légumes d'hiver au bouillon corsé
*Veal pot-au-feu with fresh truffle,
winter vegetables in a rich broth*



Ganache moelleuse au chocolat Guanaja,
sablé cacao, noisettes caramélisées
*Soft Guanaja chocolate ganache,
cocoa shortbread, caramelized hazelnuts*
ou / or

Mont Blanc, marrons confits, parfum de whisky tourbé
*Mont Blanc,
candied chestnuts with a hint of peaty whisky*