

Jeudi 24 décembre 2026



Coupe de champagne Collet et sa mise en bouche :
Chaud-froid de langoustine et fenouil
Glass of Collet champagne and appetizer:
Langoustine and fennel chaud-froid



Marbré de foie gras de canard et truffe* noire de Richerenches,
salade d'artichaut poivrée, vinaigrette truffée
Duck foie gras terrine and black truffle, artichoke salad,
truffled dressing



Noix de Saint-Jacques à la plancha,
petites pâtes caviar et espuma de Compostelle
Cushions of scallops roasted, round pasta and scallop espuma



Sorbet pomme au four et Calvados
Baked apple sorbet and Calvados



Chapon farci à la truffe*, pomme croustillante,
crème de châtaigne et salsifis
Truffle-stuffed capon, crispy potato, chestnut cream and salsify



Bûche Train Bleu au chocolat et praliné,
caramel et fleur de sel
Chocolate praline yule log caramel and sea salt



Café - Coffee

service inclus, hors vins – Prix : 170€
service included, without wines

**Tuber melanosporum*