

— Menu —

ADULTE
ADULT

ENTRÉES • STARTERS

Saint-Jacques au cédrat
Bûche de foie gras de canard, réglisse,
fruits rouges et poivre de Kampot

Scallop with citron
Log of duck foie gras, liquorice, red berries
and Kampot pepper



PLATS • MAINCOURSES

Homard européen rôti au pain d'épices,
betteraves plurielles
Bœuf Wagyu à huile d'ail noir,
légumes confits et truffe

Roasted European lobster in ginger bread,
assorted beetroots
Wagyu beef in black garlic oil,
confit vegetables and truffle



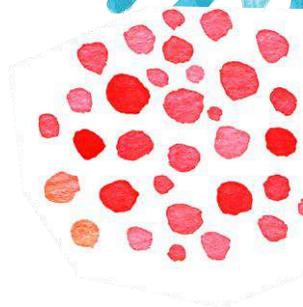
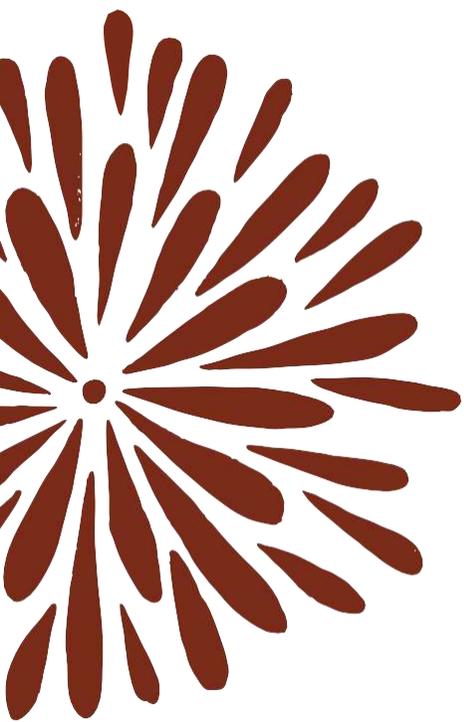
DESSERTS

Déclinaison de fromages affinés et chutney
Dessert du Nouvel an
Mignardises

Platter of mature cheeses and chutney
New Year's Eve dessert
Mini-pastries

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.
CHERS VISITEURS ALLERGIQUES, NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION UN RECUEIL D'INFORMATIONS
SUR LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNES DANS NOS PLATS, N'HÉSITEZ PAS À LE DEMANDER À L'UN DES
RESPONSABLES DU RESTAURANT

“HOME-MADE” DISHES ARE MADE ON-SITE FROM FRESH INGREDIENTS.
DEAR GUEST, IF YOU SUFFER FROM FOOD ALLERGIES, A MEMBER OF STAFF WILL BE PLEASED TO PROVIDE YOU
WITH INFORMATION ON ALLERGENS PRESENT IN OUR DISHES



— Menu —

ENFANT
CHILD

ENTRÉES • STARTERS

**Velouté de pomme de terre à l'huile de truffe,
crisp de légumes**

**Bûche de saumon gravlax à l'aneth en
promenade au pays du Père Noël**

Cream of potato soup in truffle oil,
vegetable crisp

Log of gravlax salmon in dill taking a walk in
Santa's land



PLATS • MAIN COURSES

Bar sauvage, riz au beurre d'algues

**Chapon aux châtaignes, au pied du sapin de
macaronis gratinés au Cheddar vieux à
décorer**

Wild sea bass, rice in seaweed butter

Capon and chestnuts at the bottom of macaroni
browned with mature Cheddar cheese fir tree
to decorate



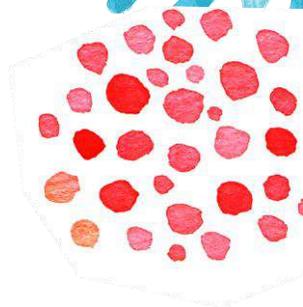
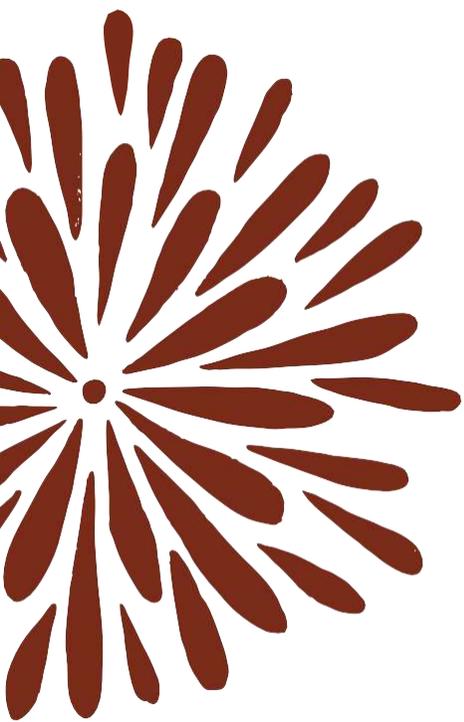
DESSERTS

**Fromage
Dessert du Nouvel an
Mignardises**

Cheese
New Year's Eve dessert
Mini-pastries

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.
CHERS VISITEURS ALLERGIQUES, NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION UN RECUEIL D'INFORMATIONS
SUR LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNES DANS NOS PLATS, N'HÉSITEZ PAS À LE DEMANDER À L'UN DES
RESPONSABLES DU RESTAURANT

"HOME-MADE" DISHES ARE MADE ON-SITE FROM FRESH INGREDIENTS.
DEAR GUEST, IF YOU SUFFER FROM FOOD ALLERGIES, A MEMBER OF STAFF WILL BE PLEASED TO PROVIDE YOU
WITH INFORMATION ON ALLERGENS PRESENT IN OUR DISHES



— Menu —

VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN

ENTRÉES • STARTERS

**Raviole de légumes poêlés,
sauce chlorophylle d'épinard**
**Mille-feuille de tomate marinées à l'huile de
soja, réduction de raifort et herbes fraîches**

Sautéed vegetable ravioli,
spinach chlorophyll sauce
Tomato millefeuille marinated in soy oil
with herbs and horseradish



PLATS • MAIN COURSES

Risotto de céleri, copeaux d'asperges vertes
Légumes d'antan braisés
à la truffe noire et tofu

Risotto of celery, green asparagus shavings
Yester year vegetables braised
in black truffle and tofu



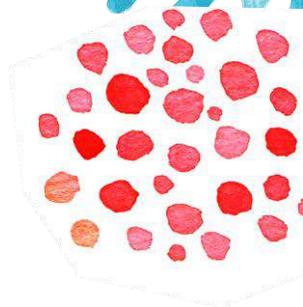
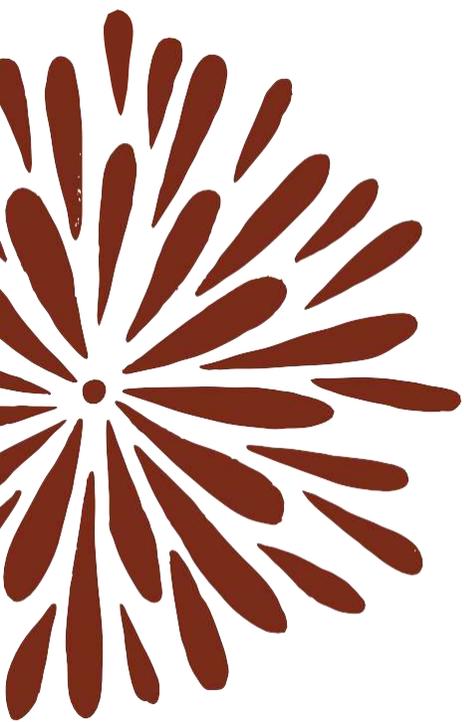
DESSERTS

Fromage Vegan
Dessert du Nouvel an
Mignardises

Vegan cheese
Festive dessert
Mini-pastries

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.
CHERS VISITEURS ALLERGIQUES, NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION UN RECUEIL D'INFORMATIONS
SUR LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNES DANS NOS PLATS, N'HÉSITEZ PAS À LE DEMANDER À L'UN DES
RESPONSABLES DU RESTAURANT

“HOME-MADE” DISHES ARE MADE ON-SITE FROM FRESH INGREDIENTS.
DEAR GUEST, IF YOU SUFFER FROM FOOD ALLERGIES, A MEMBER OF STAFF WILL BE PLEASED TO PROVIDE YOU
WITH INFORMATION ON ALLERGENS PRESENT IN OUR DISHES



— Menu —

BOISSONS
DRINKS



VIN BLANC • WHITE WINE

ALSACE GRAND CRU AOC – GEWURZTRAMINER

Vendange Tardives - Domaine Schlumberger

SANCERRE AOC –

Château de Sancerre «Cuvée du Connétable» 2014

MEURSAULT AOC

Le Meix sous le Château -2015



VIN ROUGE • RED WINE

GEVREY CHAMBERTIN AOC

Albert Bichot 2012

LOUIS M. MARTINI - CABERNET SAUVIGNON

Napa Valley 2012

PAUILLAC AOC

Château d'Armailhac 5^{ème} Grand cru classé



CHAMPAGNE

MOËT&CHANDON GRAND VINTAGE 2009



BOISSONS ENFANT • CHILDDRINKS

Vittel® ou jus de fruit Minute Maid®* ou boisson fraîche

Vittel® or Minute Maid®* fruit juice or a cold drink

***JUS À BASE DE CONCENTRÉ DE FRUIT**

***MADE FROM CONCENTRATED FRUIT JUICE**