

### **Menu Noel Brasserie – 105€**

Foie gras poêlé,  
Chutney de coing, tuile au sésame  
\*

Noix de Saint-Jacques rôties  
Bouillon de crustacés à la citronnelle  
\*

Coucou de malines farci, truffe noire  
Légumes racines, pommes dauphine  
\*

Bûche chocolat clémentine

*Acompte de 105€/p à la réservation*

### **Menu Nouvel An Brasserie – 145€**

Carpaccio de daurade  
Clémentine, caviar Baeri  
\*

Pressé de foie gras et truite fumée,  
Pommes, brioche toastée  
\*

Homard canadien à l'armoricaine  
Céleri et poireaux  
\*

Filet de biche de nos Ardennes  
Gâteau de pommes de terre à la truffe noire  
\*

Poire pochée aux épices,  
Sorbet champagne

*La coupe de champagne offerte aux douze coups de minuit*

*Acompte de 145€/p à la réservation*

### **Menu Noel Villa – 175€**

Mises en bouche  
Carpaccio de Saint-Jacques et foie gras, betterave  
\*

Homard bleu rôti  
Salsifis et châtaignes, bisque crémée à la citronnelle  
\*

Pintade de Caussade, cuisse croustillante  
Topinambours, chanterelles, sauce Albufera, truffe noire  
\*

Texture de marron, butternut, clémentine  
\*

Gâteau au chocolat et sésame, sorbet banane et citron vert

*Acompte de 175€/p à la réservation*

### **Menu Nouvel An Villa – 245€**

Mises en bouche  
\*

Huîtres Gillardeau en déclinaison, caviar Dauricus, pomme verte  
\*

Saint-Jacques rôties, chicons, céleri, truffe noire  
\*

Turbot grillé  
Riz vénéré fumé en risotto, sauce au vin jaune  
\*

Dos de chevreuil  
Betteraves et châtaignes, sauce Grand Veneur  
\*

Brillat-Savarin truffé  
\*

La pomme en différentes textures, pain d'épices  
\*

Biscuit Sacher, cassis, sorbet yaourt, champagne

*La coupe de champagne offerte aux douze coups de minuit*

*Acompte de 245€/p à la réservation*