



# Repas de Noël

Dîner du 24 décembre et déjeuner du 25 Décembre 2025

Menu à 185€ par personne

Boissons non-incluses



Bonbon de Dent du Chat

liqueur d'amande



Foie gras fumé à la vieille prune

brioche feuilletée, pomelo et prune



Croque Saint-Jacques

betterave primeur, hollandaise de coquillages



Les pommes du jardin de Saint-Quentin

nage de roquette servie à la grolle



Chapon de Bresse à la royale, de la Maison Miéral  
truffe Melanosporum, fondant de Ratte aux notes de maïs soufflé



La Boule de Noël

crystalline de sucre, poires crues et rôties, biscuit amande,  
émulsion yaourt et neige huile d'olive



La Mandarine d'Eus & le Citron Yuko

fine meringue, albédo et zeste confit, vinaigrette d'agrumes et huile d'herbes





# Christmas Menu

*Dinner on 24 décembre and Lunch on 25 December 2025.*

€185 per person

Drinks not included



Dent du Chat cheese bite

almond liqueur



Smoked foie gras with vieille prune brandy

laminated brioche, pomelo and sloe



Scallops Croque

new-season beetroot, shellfish hollandaise sauce



Apples from the Saint-Quentin garden

rocket coulis served in a grolle



Bresse capon “à la royale”, from Maison Miéral

Melanosporum truffle, Ratte potato fondant with hints of popcorn



Christmas Ball

sugar crystal sphere, raw and roasted pears, almond biscuit,  
yogurt emulsion and olive oil snow



Mandarin from Eus & Yuko lemon

delicate meringue, albedo and candied zest, citrus vinaigrette and herb oil



# MENU

## *Du Nouvel An 2026*

**Menu à 265 € par personne**

*Un cocktail apéritif est inclus dans ce tarif*

### **Huitre Spéciale N°3**

En voile de Chartreuse, baies de Masseron, nuage iodé au lait de brebis

### **Nougat de Foie Gras fumé**

Ris de veau, vinaigrette topinambour, vin de Jacquère

### **Lotte à la nacre**

Brunoise de céleri aux beurre de cacahuète, crémeux huile d'olive au Génépi  
Citron caviar et pourpier

### **Les crozets de sarrazin à la coque**

Sobacha, truffe noire

### **Wellington de cerf**

Champignons des bois, babeurre monté au whisky Rye,  
Châtaigne à la flamme et capucines

### **Ecrin de chocolat lactée**

Ganache Grand Cru Millot 74%, duo de poires en tartare,  
Mousse vanille Tonka, écume poire-jasmin

### **Mignardises**



# MENU

## *New Year's Eve 2026*

**€265 menu per person**

*An aperitif cocktail is included in the price*

### **Special No. 3 Oyster**

In a Chartreuse veil, maseron berries, and a briny sheep's milk foam

### **Smoked Foie Gras Nougat**

Sweetbreads with Jerusalem artichoke vinaigrette and Jacquère wine

### **Pearl-cooked monkfish**

Celeriac brunoise with peanut butter, olive oil cream with génépi, finger lime, and purslane

### **Buckwheat crozets cooked "à la coque"**

Sobacha and black truffle

### **Venison Wellington**

Wild mushrooms, rye whisky-whipped buttermilk, flame-roasted chestnuts, and nasturtium leaves

### **Milk chocolate creation**

Grand Cru Millot 74% ganache, duo of pear tartare, vanilla-tonka mousse, and pear-jasmine foam

### **Petit fours**

