



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 prunelle



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

cristalline 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 December 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

Huître 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

