

*Notre Chef, Stéphane Andrieux et son équipe vous proposent  
le menu du réveillon de Noël 2024*

*(sous réserve d'appellation définitive et d'approvisionnement de marchandises)*

*Les bouchées de Noël*

\*\*\*

*Le foie gras du Quercy poché au vin de Lune,  
fine gelée et marmelade de coing poivrée, tuile de glace royale*

\*\*\*

*La coquille Saint-Jacques de plongée, en mousseline et snackée,  
duxelle aux champignons de Paris, émulsion de shiitakés*

\*\*\*

*Le Bar de ligne braisé aux marrons, légumes oubliés, galanga*

\*\*\*

*La pintade chaponnée de chez Mr Duplantier,  
le suprême en tournedos aux truffes noires du Périgord  
et la cuisse en chou farci*

\*\*\*

*Brillat-Savarin festif*

\*\*\*

*Délices de Noël*

\*\*\*

*Mignardises*

