



DÉJEUNER DE NOËL

Mardi 24 & Mercredi 25 décembre 2024

AMUSE-BOUCHE

Pizzetta à la truffe et fromage transalpin

* * * * *

NOIX DE SAINT-JACQUES AU CHABLIS

Belles Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel,
accompagnées de petites ravioles et langoustines,
suivies d'une mousseline citronnée

* * * * *

VOLAILLE À LA TRUFFE

Fricassée de volaille cuite en cocotte,
accompagnée d'un crémeux de foie gras truffé,
légumes d'hiver confits dans leur jus et gnocchis de pomme de terre Ratte

* * * * *

BÛCHE RUBIS

Crémeux à la vanille suivi de sa fine génoise et coeur de framboises pépins,
rehaussé de quelques meringues

* * * * *

DIGESTIF DE NOËL

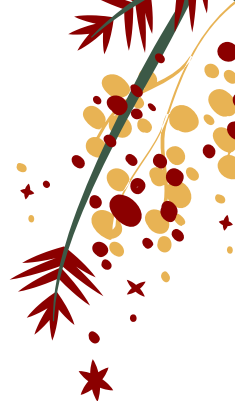
Au pain d'épices

75 € PAR PERSONNE, HORS BOISSONS





Le Repère
Nicolas Decherchi



BÛCHES DE NOËL

Mardi 24 & Mercredi 25 décembre 2024

BÛCHE RUBIS

POUR 4 CONVIVES - 35 €

Crèmeux à la vanille suivi de sa fine génoise
et coeur de framboises pépins, rehaussés de quelques meringues

* * * * *

BÛCHE AMANDINE

POUR 4 CONVIVES - 35 €

Biscuit au chocolat et crèmeux noisette,
rehaussés d'une mousse au caramel beurre salé et chocolat noir

* * * * *

BÛCHE MONT BLANC

POUR 4 CONVIVES - 35 €

Biscuit financier aux marrons et son coeur de cassis,
surplombés d'une fine mousse de marrons et vieux rhum



DÎNER DE LA SAINT SYLVESTRE

Mardi 31 décembre 2024

BARBE À PAPA AU FOIE GRAS

* * * * *

RAVIOLES DE FOIE GRAS

Belles ravioles au foie gras et mousseline de céleri,
rehaussées d'un crémeux truffé

* * * * *

BARBUE AUX MORILLES

Velouté de cresson et barbue caramélisé,
accompagnés de gnocchi aux morilles et vin jaune

* * * * *

PAIN MOELLEUX

Pain moelleux à la poire et fourme d'Ambert aux noix

* * * * *

GRANITÉ

Granité au champagne et sorbet passion

* * * * *

CABOSSE À LA MANDARINE

Cabosse au chocolat blanc garnie d'un crémeux à la vanille
et éclats de pistache, coeur de mandarine et sorbet Napoléon

110 € PAR PERSONNE, HORS BOISSONS