

Menu de Noël

Dîner du 24 décembre

1 Coupe de Crémant Alice Hartmann et 2 Canapés

1 Coupe of Alice Hartmann Crémant & 2 Canapés

Mise en Bouche

Mer

Tartare de Thon à la Truffe Noire

Noisettes Toréfiées

Tuna Tartar with Black Truffles - Toasted Hazelnuts

Terre

Duo de Filet Mignon et Joue de Veau

Topinambours, Brocolis Sauvages

Duo of Veal Tenderloin and Cheek - Jerusalem Artichokes, Wild Broccolis

Dessert

Boule de Noël

Vanille, Kumquat, Noisettes grillées

Christmas Ball - Vanilla, Kumquat, Roasted Hazelnuts

PLÈSS

LE PLACE D'ARMES

99 euros par personne

Valable pour le dîner
du 24 décembre

99 euros per person

Valid for dinner on 24 December

Prix net en euros



Menu
de
Noël
25 et 26 décembre

1 Coupe de Crémant Alice Hartmann et 2 Canapés

1 Coupe of Alice Hartmann Crémant & 2 Canapés

Mise en Bouche

Entrée

Crème de Céleri à la Truffe Noire

Croûtons de Foie Gras de Canard
Truffled Purée of Celeriac - Duck Liver Croutons

Terre

Duo de Filet Mignon et Joue de Veau

Topinambours, Brocolis Sauvages
Duo of Veal Tenderloin and Cheek - Jerusalem Artichokes, Wild Broccoliis

Dessert

Bûchette Riz au Lait

Orange-Passion, Chocolat Caraïbes
Rice and Milk Log - Orange-Passion, Caribbean Chocolate

PLÈSS

LE PLACE D'ARMES

75 euros par personne
Valable pour le déjeuner et le
dîner du 25 et 26 décembre

75 euros per person
Valid for lunch and dinner on 25 and
26 December

Prix net en euros





Menu

Saint-Sylvestre



1 Coupe de Crémant Alice Hartmann et 2 Canapés

1 Coupe of Crémant Alice Hartmann & 2 Canapés

Mise en Bouche

Entrée

Salade d'Artichauts et Lapin

Pignons de Pin

Artichoke Salad & Rabbit - Pine Seeds

Mer

Saint Jacques "Rossini"

"Rossini" Style Bay Scallops

Terre

Noisette de Chevreuil

Cerfeuil Tubéreux, Jus Infusé aux Épices

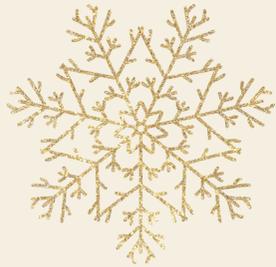
Venison Medaillon - Chervil Root, Spiced Juice

Dessert

Poire à l'Anis et au Fenouil

Tuile, Sorbet

Pear with Aniseed and Fennel - Tuile & Sorbet



PLÈSS

LE PLACE D'ARMES

149 euros par personne
Valable pour le dîner du
31 décembre

149 euros per person
Valid for dinner on 31 December

Prix net en euros

MENU

Noël

1 Coupe de Champagne Taittinger et 2 Canapés

1 Coupe of Champagne Taittinger & 2 Canapés

Mise en Bouche

Entrée

Salade de Homard et Saint-Jacques

Betterave à la Truffe Noire

Lobster and Scallop Salad - Beetroot with Black Truffle

Mer

Bar de Ligne

Emulsion de Vanille et Safran - Tombée d'Épinards - Panais

Sea Bass - Vanilla and Saffron Emulsion, Spinach and Parsnip Tombée

Terre

Filet de Boeuf Black Angus

Sauce Foie Gras au Vin Madère - Mousseline et Croquante de Chou-Fleur

Black Angus Fillet of Beef - Foie Gras Sauce with Madeira Wine, Mousseline and Crunchy Cauliflower

Pré-dessert

Tarte soufflée Chocolat

Praliné Noisette-Café, Kumquats confits

Chocolate Soufflé Tart - Hazelnut-Coffee Praline, Candied Kumquat

Dessert

Poire au vin chaud

Châtaigne grillée, Sorbet Anisé

Pear in mulled Wine - Grilled Chestnut, Aniseed Sorbet

24
DÉCEMBRE

La  Cristallerie

LE PLACE D'ARMES

169 euros par personne

Valable pour le dîner du 24 décembre

169 euros per person

Valid for dinner on 24 December

Prix net en euros

MENU

Saint-Sylvestre

1 Coupe de Champagne Taittinger et 2 Canapés

1 Coupe of Champagne Taittinger & 2 Canapés

Mise en Bouche

Entrée

Foie Gras de Canard "Au Torchon"

Compote de Fruits - Brioche

"Au Torchon" Duck Foie Gras - Fruit Compote, Brioche

Mer

Homard Poché au Beurre Doux

Orzo au Bisque et Mascarpone - Tuile de Parmesan

Poached Lobster with Sweet Butter - Bisque and Mascarpone Orzo, Parmesan Tuile

Terre

Wagyu Australien

Jus Truffé - Champignons du moment

Australian Wagyu - Truffle Juice, Mushrooms of the moment

Pré-dessert

Tarte fine Chocolat

Truffe Noire - Noisettes

Thin Chocolate Tart - Black Truffle, Hazelnut

Dessert

Pamplemousse à la Bière

Coing - Crème glacée - Chantilly

Ber Grapefruit - Quince, Ice Cream, Whipped Cream

31
DÉCEMBRE

La  Cristallerie

LE PLACE D'ARMES

199 euros par personne

Valable pour le dîner

du 31 décembre

199 euros per person

Valid for dinner on 31 December

Prix net en euros



LE PLACE D'ARMES

SUGGESTIONS

de

Noël

Déjeuner du 24 décembre

Tataki de Thon au Sésame "Ume"

Teryaki, Pointe de Wasabi

Tuna Tataki with "Ume" Sesame - Teryaki, Wasabi



Les Huîtres Fines de Claire n°3

Vinaigre à l'Échalote, Pain Nordique, Beurre d'Eclairé Demi-Sel

Fine de Claire n°3 Oysters - Shallow Vinegar, Dark Rye, Salted Enriché Butter



Le Magret de Canard

Sirop d'Érable, Mousseline de Marrons, Légumes du moment

Maple Syrup roasted Duck Breast - Chestnut Puree, Seasonal Vegetables



Dos de Cabillaud

Crème de Potimarron au Lait de Coco, Écume Vanillé, Carotte Vichy

Cod Loin - Coconut Milk smashed Pumpkin, Vanilla Foam, Vichy style Carrot



Boule de Noël

Vanille, Kumquat, Noisettes grillées

Christmas Ball - Vanilla, Kumquat, Roasted Hazelnuts

