



**Menu proposé le 24 décembre 2008 au déjeuner : 85 € par personne
(hors boissons)**



Amuse bouche « Surprise » à la cuillère



Le foie gras de canard des Landes cuit au torchon,
Grappe de raisins de Provence en croûte d'amandes,
Gelée de vin blanc des Alpilles au poivre et petit pain brioché



Chantilly de betteraves et belles coquilles St Jacques de Normandie dorées,
Petits poireaux des jardins de Villefranche cuisinés à la truffe noire

ou

La dinde de grande tradition « Miéral » bien élevée pour Noël,
Fine lasagne de légumes glacés en émulsion d'hiver à la châtaigne



Marbré d'agrumes de la cueillette locale et mikados croquants en habits de fêtes



Douceurs et mignardises





Menu proposé le 25 décembre 2008 au dîner : 85 € par personne
(hors boissons)



Amuse bouche « Surprise » à la cuillère



Damier de St Jacques normandes et de truffes noires de Tricastin à la pomme verte ,
Allumette feuilletée au sésame et mandarine givrée à l'huile nouvelle



Petits tournedos de bar de ligne cuits meunière aux mendiants,
Asperges vertes « Demoiselles » cuites et crues au vinaigre Balsamique

ou

Le chapon de fêtes « Miéral » nourri de foie gras de canard,
Salades d'hiver, betteraves et poires glacées



Châtaignes soufflées au Grand-Marnier,
Liqueur « Cordon Rouge » cornets d'une bouchée « orange et chocolat »



Douceurs et mignardises





Menu proposé le 1^{er} janvier 2009 au dîner : 85 € par personne
(hors boissons)



Amuse bouche « Surprise » à la cuillère



Le petit pâté feuilleté gourmand de caille de Pierre Duplantier aux griottines,
Vinaigrette servie tiède de fruits d'hiver flambés à l'eau de vie



Les St Jacques rôties au beurre noisette épicé,
Tagliatelles bicolores d'asperges Primeur à l'oseille, chantilly acidulée au citron de Menton

ou

Le petit cochon de lait « Bio » du Larzac confit doucement au gingembre,
Mêlée de légumes de saison à la truffe noire



Mandarine berlugane « SURPRISE » en cage de chocolat



Douceurs et mignardises

