



### Menu Ephémère de Fêtes Collection 2023

Bouchée Apéritive : blinis, poutargue



La Mosaïque : volaille, foie gras,  
champignons des bois



Le Saint-Pierre : poireau, livèche,  
Sauce poulette, truffe de Richerenches



La Pavlova : courge, amandes,  
clémentines

**A partir de 48.00€**

Hors boisson

Servi jusqu'au 14/01/2024

Sur réservation,

**A partir de 8 convives**



### Menu de la Saint-Sylvestre Collection 2023 à 140€

🌀 Bouchée Apéritive et coupe de  
Champagne Bauchet « Origine »

🌀 L'Arancino : homard, riz de Camargue

🌀 La Mosaïque : volaille, foie gras,  
champignons des bois

🌀 Le Saint-Pierre : poireau, livèche,  
Sauce poulette, truffe de Richerenches

🌀 Le cerf : légumes racines,  
Céréales, groseille

🌀 Le Brillat-Savarin : Truffe de  
Richerenches

🌀 La Pavlova : courge, amandes,  
clémentines

Musique Gipsy tout au long de la soirée avec  
Nenin et ses musiciens



### Menu du Jour de l'An Collection 2024 à 70€

Bouchée Apéritive : blinis, poutargue



L'Arancino : homard, riz de Camargue



Le cerf : légumes racines,  
Céréales, groseille

Le Brillat-Savarin : Truffe de Richerenches



Le Brillat-Savarin : Truffe de Richerenches



La Pavlova : courge, amandes, clémentines

