

CARTE FESTIVE DE NOËL



CHAMPAGNES

Coupe de Champagne Brut, Chassenay d'Arce 12 cl	11.00€
Coupe de Champagne Brut Rosé, Chassenay d'Arce 12 cl	11.50€
Kir Royal au Champagne 12 cl	12.00€
Gosset «Grande Réserve» Brut 75 cl	89.00€
Louis Roederer «Collection 244» Brut 75 cl	91.00€
Champagne Duval Leroy, 1er cru, Fleur de Champagne Brut 75 cl	85.00€

ASSIETTES APÉRITIVES À PARTAGER APPETIZER PLATES TO SHARE

Casting d'huîtres (4 Fines de Claire N°2, 4 Fines de Claire N°4, 4 Spéciales Utah N°2)	35.00€
Oyster Platter	
Croustillants de gambas au basilic et curry, chutney de mangue (6 pièces)	21.00€

Crispy king prawns with basil and curry, mango chutney

HUITRES OYSTERS

	Par 6	Par 12
Fines de Claire Marennes d'Oléron n°2	18.00€	27.00€
Oyster Fines de Claire N°2		
Spéciales GILLARDEAU N°3	28.00€	42.00€
Oyster Spécial GILLARDEAU N°3		
Spéciales Utah N°2	23.00€	34.50€
Oyster Spécial Utah n°2		

CRUSTACÉS & FRUITS DE MER SHELLFISH

Homard Canadien Entier	52.00€
Canadian Lobster, Whole Piece	
Crevettes Roses Les 6	15.00€
Pink shrimps (6)	
Langoustines Les 6	24.00€
Langoustines (6)	

PLATEAUX DE FRUITS DE MER SEAFOOD PLATTERS

LE TRADITION	49.00€
2 huîtres Fines de Claire N° 2	
2 huîtres Spéciales Utah N° 2	
2 huîtres Fines de Claire N° 4	
2 huîtres Spéciales Gillardeau N° 3	
3 crevettes roses, 6 bulots, 2 langoustines	
2 Fines de Claire oysters N° 2	
2 Special Utah oysters N° 2	
2 Fines de Claire oysters N° 4	
2 Special Gillardeau oysters N° 3	
3 shrimps, 6 sea snails and 2 scampies	

LE MAREYEUR 99.00€

3 huîtres Spéciales Gillardeau N° 3	
3 huîtres Fines de Claire N° 2	
3 huîtres Spéciales Utah N° 2	
3 huîtres Fines de Claire N° 4	
1 tourteau, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 10 bulots	
3 Special Gillardeau oysters N°3	
3 Fines de Claire oysters N° 2	
3 Special Utah oysters N° 2	
3 Fines de Claire oysters N° 4	
1 crab, 6 scampies, 10 sea snails and 6 shrimps	

ENTRÉES STARTERS

Foie gras de canard maison, chutney de pomme aux épices, brioche toastée	23.00€
<i>Homemade duck foie gras, spiced apple chutney, toasted brioche</i>	
Traditionnel pâté en croute royal au foie gras	20.00€
<i>Royal Meat Pastry Pie (Veal and Foie Gras)</i>	
Saumon fumé maison, crème à l'aneth, blinis	20.00€
<i>Homemade smoked salmon, dill cream, blinis</i>	
Les 12 escargots bio en coquille de la Ferme de Sanka	22.50€
<i>12 organic snails in the shell from Sanka Farm</i>	
Demi homard en salade de haricots verts frais à la mangue	30.00€
<i>Half lobster salad with fresh green beans and mango</i>	
Saucisson lyonnais brioché à la truffe	19.00€
<i>Lyon-style truffled sausage baked in brioche</i>	

PLATS MAIN COURSES

Noix de Saint-Jacques, risotto au riz noir, crème de safran	34.00€
<i>Seared scallops, black rice risotto, saffron cream</i>	
Cassolette de lotte lutée aux petits légumes façon Newburg	34.00€
<i>Monkfish casserole with baby vegetables, Newburg-style sauce</i>	
Filet de bar rôti, cannelloni aux girolles et chanterelles	30.00€
<i>Roast sea bass fillet, chanterelle and girolle mushroom cannelloni</i>	
Fricassée de poulet fermier aux morilles, linguine	27.00€
<i>Free-range chicken fricassee with morels, linguine</i>	
Filet de bœuf façon Rossini, haricots verts frais et pommes Darphin	45.00€
<i>Beef fillet 'Rossini', fresh green beans and Darphin potatoes</i>	
Tourte de canard et foie gras	35.00€
<i>Duck and foie gras pie</i>	

FROMAGES & DESSERTS CHEESE & DESSERTS

La sélection de fromage de Christian JANIER «MOF»	15.00€
(Comté, Beaufort, Brillat-Savarin, Selles-sur-Cher)	
<i>Christian JANIER's cheese selection</i>	
La célèbre omelette norvégienne flambée à la liqueur d'orange	12.00€
(au minimum pour 2 personnes – prix à l'unité)	
<i>The famous baked Alaska flambéed with orange liqueur (minimum of 2 people - price per person)</i>	
Entremets croustillant au chocolat « Valrhona »	11.00€
<i>Crispy Chocolate Cake</i>	
Nage d'agrumes, sorbet citron, arrosée au champagne	11.00€
<i>Citrus fruit with lemon sorbet, champagne</i>	
Bûche de Noël vanille chocolat	11.00€
<i>Vanilla and chocolate Yule log</i>	

MENU ENFANT KIDS' MENU (jusqu'à 12 ans)

Suprême de volaille, linguine & Glace 2 boules au choix	15.00€
<i>Suprême de volaille, linguine & Glace 2 boules au choix</i>	

VINS BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE	Côtes du Rhône, Famille Perrin 2024	25.00€
	Ardèche, Viognier, Vigier Dupré et Fils 2023	28.00€
	Collines Rhodaniennes, Viognier de Rosine, S. Ogier 2023	46.00€
	Saint Joseph, Boissonnet 2024	41.00€
	Saint Joseph, « Les Royes », Courbis 2020	65.00€
	Condrieu, Boissonnet 2024	73.00€
BOURGOGNE	Beaujolais Blanc, Château Thivin 2023	34.00€
	Mâcon Solutré Pouilly, Renaud 2024	34.00€
	Mâcon Fuissé, Cornin 2023- Bio	35.00€
	Pouilly Fuissé, Cornin 2023 - Bio	49.00€
	Pouilly Fuissé 1er cru « Les Chevières », Cornin 2022- Bio	63.00€
	Rully 1er cru, « Molesme », Jean-Baptiste Ponsot 2020	55.00€
	Chablis 1er cru, « Beauregard », Brocard 2023 - Bio	57.00€
	Givry, « Les Dracy », Sarrazin 2023	43.00€
PAYS DE LOIRE	Sancerre, D. de Saint Pierre 2023	19.00€
		36.00€

VINS ROSÉS

LANGUEDOC	Pays d'Oc, « Argali », Château Puech Haut 2024	37.00€
-----------	--	--------

VINS ROUGES

BEAUJOLAIS	Chenas, « Au Bois Retour », D. de l'Ogre 2023	30.00€
	Moulin à Vent, « Les Vérrillats », D. de l'Ogre 2024	32.00€
	Moulin à Vent, « Les Vérrillats », D. de l'Ogre 2024 Magnum	65.00€
	Morgon, D. de la Grosse Pierre 2024	35.00€
	Juliénas, D. du Clos du Fief 2023	33.00€
	Fleurie, D. de Fa, A. & M. Graillot 2022	49.00€
VALLEE DU RHONE	Collines Rhodaniennes, La Rosine Syrah, S. Ogier 2022	44.00€
	Gigondas, « Romane Machotte », Pierre Amadieu 2022	21.00€
	Saint Joseph, Boissonnet 2023	41.00€
	Saint Joseph, Boissonnet 2023 Magnum	77.00€
	Saint Joseph, « Les Royes », Courbis 2020	65.00€
	Saint Joseph, « Offenus », J.L Chave 2023	59.00€
	Crozes Hermitage, « Vieilles Vignes », D. du Murinais 2023	28.00€
	Crozes Hermitage, « Nouvelere », P. & V. Jaboulet 2020	47.00€
	Crozes Hermitage, Graillot 2022	59.00€
	Cornas, « Cuvée Champelrose », Courbis 2023	63.00€
	Châteauneuf du Pape, E.Guigal 2020	79.00€
	Côte Rôtie, « Mon Village », S. Ogier 2022	125.00€
	Givry, « Les Dracy », Sarrazin 2023	45.00€
	Santenay, D. Bachey Legros 2023	55.00€
</td		