



Madame B



Menu de Noël

Christmas Menu

• 105€ •

Hors boissons Drinks excluded

• 75€ •

Accord mets-vins With wine-pairings

Aspic d'huîtres Marennes Oléron, algues aux notes d'agrumes

Aspic of Marennes Oléron oysters, seaweed with citrus notes

• Champagne Delamotte « Brut » •

Foie gras de canard maison, kiwi, brioche tiède

Home-made duck foie gras, kiwi, warm brioche

• Savenière, Domaine de la Bergerie « La Croix Picot » 2019 •

Saint-Jacques, viennoise de noisettes, salsifis,

sauce onctueuse aux baies de genièvre

Scallops, hazelnut Viennoise, salsify, creamy juniper berry sauce

• Chablis, Jean-Marc Brocard « La Boissonneuse » 2022 •

Dos de chevreuil rôti, céleri parfumé à la truffe

Roasted venison back with truffle-flavoured celery

• Saint Emilion Grand Cru, Château Laroque 2018 •

Harmonie Jurassienne : Comté affiné 18 mois & Vin Jaune

Harmonie Jurassienne: 18-month matured Comté cheese & Vin Jaune

Douceur poire, chocolat caramel, sorbet poire

Pear sweetness, chocolate caramel, pear sorbet

• Liqueur wine, Château d'Aydie « Maydie » 2017 •

Café ou thé & mignardises

Coffee or tea with delicacies

Prix nets en euros, taxes et services compris. Les promotions et remises ne s'appliquent pas à ce menu.

The net prices are indicated in euros, including taxes and services. Promotions and discounts do not apply to this menu.