# Réveillon de Noël

*Dîner du Jeudi 24 Décembre 2026*

## Sélection des vins pour votre soirée

### Champagne 75cl

Jacquart

Brut 70€

Rosé 80€

Blanc de Blancs 100€

Gustave Eiffel

Brut 85€

Rosé 99€

Blanc de Blancs 115€

Dom Pérignon

Vintage 260€

Carte des boissons complète sur demande

**Royale de Foie Gras fumée, coupe de champagne**

Velouté de Chou-fleur et croûtons

✦

**Carpaccio de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc**

Yaourt au citron et vinaigrette au curry

✦

**Pintade de Noël**

Filet au beurre de sauge, haut de cuisse au citron confit, purée de patate douce et foie gras, jus de rôti truffé

✦

**Givré de passion coco**

Vieux Rhum "Diplomatico"

✦

**Bûche de Noël "Neige dans les îles"**

Chocolat blanc, noix de coco, mangue, ananas et citron vert

75€ par adulte avec une coupe de champagne

### Vins Blancs 75cl

Meursault Monopole "Clos de Mazeray", *AOP, Domaine Prieur, 165€*

Bourgogne Chardonnay, *AOP Bourgogne, Domaine Prieur, 75€*

Sancerre, Cuvée parcellaire "Ovide", *AOP Sancerre, Domaine Morin, 45€*

Markus Molitor, Riesling Haus Klosterberg, Allemagne, 39€

Côtes du Rhône, *AOP Côtes du Rhône, Bio, Famille Boisson, 29€*

### Vins Rouges 75cl

Château Monbrison, *AOP Margaux, 105€*

Saint Joseph, *AOP Saint Joseph, Famille Gaillard, 54€*

*Morgon, Cuvée 12M, AOP Morgon, Domaine de la Paillardière, 46€*

*Sancerre, Cuvée parcellaire "Bellechaume", AOP Sancerre, Domaine Morin, 45€*

Italie, Rouge, Ciauria, *Pietro Caciorgna, vin de l'Etna, 45€*

*Mâcon Milly-Lamartine, AOP Mâcon, Domaine de la Pascerette des Vignes, 42€*

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.**

# Réveillon de Noël

*Dîner du Jeudi 24 Décembre 2026*

**Menu enfant**

## Saumon gravelax

Toast au beurre d'algue

✦

## Poulet jaune

Filet rôti, écrasé de pommes de terre et patate douce

✦

## Bûche de Noël "Neige dans les îles"

Chocolat blanc, noix de coco, mangue, ananas et citron vert

35€ par enfant (jusqu'à 12ans) avec une boisson

## Séléction des vins pour votre soirée

Carte des boissons complète sur demande

## Softs

Jus de fruits (25cl)
6€

Perrier, Ice Tea, Seven Up (33cl)
5€

Coca-Cola, Coca Zéro, Orangina, Schweppes (25cl)
5€

Ginger Beer (25cl)
6€

Sirop grenadine, fraise, pêche, menthe
2€

## Les Mocktails

Virgin Mojito
*Citron vert, cassonade, menthe, eau pétillante*
9€

Bora Bora
*Jus d'ananas, citron vert, mangue, sirop de vanille*
9€

Rainbow Cooler
*Jus d'orange, d'ananas, de mangue, citron vert, grenadine*
9€

Virgin Ginger Rose
*Jus de pamplemousse, sirop de rose, Ginger Beer*
9€

# Réveillon du Nouvel An

*Dîner du Jeudi 31 Décembre 2026*

**Huîtres n°6 Maison Gillardeau, coupe de champagne**

Dashi et kombu au yuzu

✦

**Foie gras**

Brioche tiède et condiment betterave gingembre

✦

**Noix de Saint-Jacques gratinées**

Gnocchi à la truffe noire et coulis de persil

✦

**Cerf**

Filet sauce grand veneur, légumes d'hiver et poire rôtie

✦

**Granité au thé "Pascal Hamour"**

à l'orange confite

✦

**Pavlova, coupe de champagne**

Fruits exotiques

## Sélection des vins pour votre soirée

### Champagne 75cl

Jacquart

Blanc de Blancs 100€

Rosé 80€

Brut 70€

Gustave Eiffel

Blanc de Blancs 115€

Rosé 99€

Brut 85€

Dom Pérignon

Vintage 260€

Carte des boissons complète sur demande

### Vins Blancs 75cl

Meursault Monopole "Clos de Mazeray", *AOP, Domaine Prieur, 165€*

Bourgogne Chardonnay, *AOP Bourgogne, Domaine Prieur, 75€*

Sancerre, Cuvée parcellaire "Ovide", AOP Sancerre, Domaine Morin, 45€

Markus Molitor, Riesling Haus Klosterberg, Allemagne, 39€

Côtes du Rhône, *AOP Côtes du Rhône, Bio, Famille Boisson, 29€*

### Vins Rouges 75cl

Château Monbrison, AOP Margaux, 105€

Saint Joseph, *AOP Saint Joseph, Famille Gaillard, 54€*

*Morgon, Cuvée 12M, AOP Morgon, Domaine de la Paillardière, 46€*

*Sancerre, Cuvée parcellaire "Bellechaume", AOP Sancerre, Domaine Morin, 45€*

Italie, Rouge, Ciauria, *Pietro Caciorgna, vin de l'Etna, 45€*

*Mâcon Milly-Lamartine, AOP Mâcon, Domaine de la Pascerette des Vignes, 42€*

120€ par adulte avec deux coupes de champagne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

# Réveillon du Nouvel An

*Dîner du Jeudi 31 Décembre 2026*

## Séléction des vins pour votre soirée

Carte des boissons complète sur demande

## Menu enfant

**Œuf parfait**
Crème de comté

✦

**Boeuf**
Filet grillé, purée de pommes de terre et jus

✦

**Pavlova**
Fruits exotiques

55€ par enfant (jusqu'à 12ans) avec une boisson

### Softs

Jus de fruits (25cl)
6€
Perrier, Ice Tea, Seven Up (33cl)
5€
Coca-Cola, Coca Zéro, Orangina, Schweppes (25cl)
5€
Ginger Beer (25cl)
6€
Sirop grenadine, fraise, pêche, menthe
2€

### Les Mocktails

Virgin Mojito
*Citron vert, cassonade, menthe, eau pétillante*
9€
Bora Bora
*Jus d'ananas, citron vert, mangue, sirop de vanille*
9€
Rainbow Cooler
*Jus d'orange, d'ananas, de mangue, citron vert, grenadine*
9€
Virgin Ginger Rose
*Jus de pamplemousse, sirop de rose, Ginger Beer*
9€