



- Réveillon - de Noël

AMUSE-BOUCHE

Noix de Saint-Jacques rôties

Cèpes en cru et cuit, huile de cazette & jeunes pousses

ENTRÉE

Terrine de foie gras des Landes

Aux artichauts et aux parfums de truffe & condiment oignon de Menton

1ER PLAT

Médailillon de lotte poché

Au bouillon des sous-bois

& tartellette de champignons de Paris en déclinaison

2ÈME PLAT

Pintade fermière

*Contisée au beurre d'aromates du Domaine, rose de butternut aux
noisettes du Piémont & jus de viande truffé*

PRÉ-DESSERT

**Fromages de chèvre de Peymeinade
à la confiture de tomates vertes d'été**

DESSERT

Mont Blanc sous toutes ses formes



150 € par personne (hors boissons) Dîner du 24 décembre
--

-Christmas-

Eve

AMUSE-BOUCHE

Roasted scallops

Raw and cooked porcini mushrooms, hazelnut oil & young shoots

STARTER

Landes Foie Gras Terrine

With artichokes and truffle flavors, Menton onion condiment

1ST MAIN

Ling cod medallion poached

*In woodland broth & Paris mushroom tartlet variation
on textures and flavors*

2ND MAIN

Free-range guinea fowl

*Cooked in herb butter from the Domaine, butternut rose with Piemont
hazelnuts & truffle meat juice*

PRE-DESSERT

**Goat cheeses from Peymeinade
with summer green tomato jam**

DESSERT

Mont Blanc in all styles

€150 per person (excluding drinks)
Dinner on 24 December