



Dîner de Noël et du Nouvel an

120 €

Le petit Paris sous toutes ses formes

Champignon de Paris - duxelles - crème chips, ail et fines herbes

Mini bouchée terre & mer et sa pointe de caviar

Pomme de terre Râte garnie de mousse de crevettes et caviar

Foie gras aux Trois Façons

- Foie gras du Bon Accueil, figue rôtie et pain d'épices
- Royal de foie gras et ses toasts
- Foie gras poêlé et son jus de viande chocolaté

Saint-Jacques snackées

Sur son velours de Noilly, endive braisée et tuile de noisette

Veau aux Deux Façons

Médailillon truffé sur son lit de pleurotes
& carpaccio sauce truffée, sur ses pointes pomme purée

Plateau de fromages +30€

Sélection affinée

Sphère tout chocolat "Flambée Chartreuse"

Coque chocolat, mousse chocolat blanc & lait, crumble cacao

Merci de nous informer de toute allergie





Christmas & New Year's Eve Dinner

120 €

“Little Paris” in all its forms

Paris mushroom – duxelles – cream – chips – garlic & fine herbs

Mini land & sea bite with a touch of caviar

Ratte potato filled with shrimp mousse and caviar

Foie Gras Three Ways

- Bon Accueil foie gras, roasted fig and gingerbread
- Foie gras royal with toasted brioche
- Pan-seared foie gras with chocolate-infused meat jus

Seared Scallops

On Noilly Prat cream, braised endive and hazelnut tuile

Veal Two Ways

Truffled medallion on a bed of oyster mushrooms
& carpaccio with truffle sauce, piped mashed potatoes

Cheese Board + 30€
Refined selection

All-Chocolate Sphere “Chartreuse Flambée”

Chocolate shell, white and milk chocolate mousse, cocoa crumble

Please inform us of any food allergies

