Menu de Noël 2026

à emporter

MISE EN BOUCHE

QUENELLE DE CREVETTES GLACÉE,
GRATINÉE AU COMTÉ DE CHEZ CASÉO VINO
9€

POUR COMMENCER

FOIE GRAS MAISON A LA FIGUE,
GEL DE KUMQUAT
14,50€

PUIS

HOMARD BLEU,
TOPINAMBOUR DANS TOUS SES ÉTATS
46€

OU

CHAPON EN SUPRÊME,
CRÈME DE CHAMPIGNON, TRUFFE NOIRE DE VENDÉE
46€

POUR FINIR

ÉCLAT DE NOËL
7€

Menu de Noël 2026

sur place

MISE EN BOUCHE

QUENELLE DE CREVETTES GLACÉE,
GRATINÉE AU COMTÉ DE CHEZ CASÉO VINO

POUR COMMENCER

FOIE GRAS MAISON A LA FIGUE,
GEL DE KUMQUAT

PUIS

HOMARD BLEU,
TOPINAMBOUR DANS TOUS SES ÉTATS

OU

CHAPON EN SUPRÊME,
CRÈME DE CHAMPIGNON, TRUFFE NOIRE DE VENDÉE

POUR FINIR

ÉCLAT DE NOËL

MENU A 96€ PAR PERSONNE

Menu de la Saint-Sylvestre

sur place

COUPE DE CHAMPAGNE
MILLESIME 2020

MISE EN BOUCHE

TARTELETTE
SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE
FUMÉ MAISON

POUR COMMENCER

HUITRES CHAUDE SABAYON CHAMPAGNE

PUIS

FILET DE DORADE SNAKÉE CRÉMÉE
CAVIAR OSCIETRE

ET/OU

FILET DE BOEUF ANGUS DU MARAIS POITEVIN,
FACON ROSSINI POMME ANNA

POUR FINIR

MINUIT DORÉE

MENU POISSON ET VIANDE A 122€ PAR PERSONNE
MENU POISSON OU VIANDE A 95€ PAR PERSONNE

Menu de la Saint-Sylvestre

2026-2027

a emporter

MISE EN BOUCHE

TARTELETTE
SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE
FUME MAISON
9€

PLAT POISSON

FILET DE DORADE SNAKEE CREMEE
CAVIAR OSCIETRE
33€
ET

FILET DE BOEUF ANGUS DU MARAIS POITEVIN,
FACON ROSSINI POMME ANNA
45€

POUR FINIR

MINUIT DOREE
7€