



**Toute l'équipe du
Violon d'Ingres
vous souhaite de
joyeuses fêtes !**

- Déjeuner du 24 Décembre -

150€ / personne

- Accord Mets et Vins -

80€ / personne

Croque Truffe

Velouté de Châtaigne à la truffe

-

Noix de coquilles Saint Jacques crue, caviar osciètre
2017 Saint-Romain, Domaine Alain Gras

Foie gras de canard cuit dans un vin chaud aux épices

Suprême de Bar aux amandes
2017 Sancerre, Domaine Vacheron

-

Ballottine de Chapon fermier à la truffe
2011 Saint-Julien, Château Branaire Ducru, 4ème Grand Cru Classé

-

Tout en marron, façon Mont-blanc
2016 Jurançon, Uroulat, Domaine Uroulat

-

Café et mignardises

Prix net TTC, service inclus – tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts

- Réveillon de Noël -

240€ / personne

- Accord Mets et Vins -

120€ / personne

Croque Truffe

Velouté de Châtaigne à la truffe

*Champagne Rosé, Les Terres Roses, Bouzy Grand Cru Brut,
Domaine Pierre Paillard*

-

Noix de coquilles Saint Jacques crue, caviar osciètre

Coussin de volaille, ris de veau, sauce suprême truffée

2017 Saint-Romain, Domaine Alain Gras

-

Pot au feu de foie gras de canard à la truffe

Homard bleu rôti, risotto crémeux

*2016 Gewurztraminer, Steingrubler Grand Cru, Domaine Albert
Mann*

-

Filet bœuf façon rossini, pressé de pomme de terre et truffe

Brie de Meaux aux truffes

2011 Saint-Julien, Château Branaire Ducru, 4ème Grand Cru Classé

-

Poire Pochée à la vanille, sorbet sudachi

Tout en marron, façon Mont-blanc

2016 Jurançon, Uroulat, Domaine Uroulat

-

Café et mignardises

Prix net TTC, service inclus – tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts

- Menu de Noël -

220€ / personne

- Accord Mets et Vins -

120€ / personne

Croque Truffe

Velouté de Châtaigne à la truffe

*Champagne Rosé, Les Terres Roses, Bouzy Grand Cru Brut,
Domaine Pierre Paillard*

-

Noix de coquilles Saint Jacques crue, caviar osciètre

Coussin de volaille, ris de veau, sauce suprême truffée
2017 Saint-Romain, Domaine Alain Gras

-

Pot au feu de foie gras de canard à la truffe

Homard bleu rôti, risotto crémeux

*2016 Gewurztraminer, Steingrubler Grand Cru, Domaine Albert
Mann*

-

Filet bœuf façon rossini, pressé de pomme de terre et truffe

Brie de Meaux aux truffes

2011 Saint-Julien, Château Branaire Ducru, 4ème Grand Cru Classé

-

Poire Pochée à la vanille, sorbet sudachi

Tout en marron, façon Mont-blanc

2016 Jurançon, Uroulat, Domaine Uroulat

-

Café et mignardises

Prix net TTC, service inclus – tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts

- Carte -

- Entrées -

Pâté en croûte de gibiers à plumes et foie gras de canard 38 €

Ravioles de langoustine au coulis de crustacés 40 €

Œuf mollet roulé à la mie de pain, toasts de beurre Truffé 38€

- Plats -

Suprême de bar croustillant aux amandes, huile de curry et péquillos 49€

Pigeon des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 55€

Noix de ris de veau braisée au Vin Jaune, carbonara de salsifis
légèrement gratinés 58€

- Desserts -

Saint Marcellin de la Mère Richard 13€

Soufflé chaud au Grand Marnier 15€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Tout en marron, façon Mont-blanc 15€

Prix net TTC, service inclus – tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts