



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

- Déjeuner du 31 Décembre -

180€ / personne

- Accord Mets et Vins -

80€ / personne

Croque Truffe

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

-

Velouté de Châtaigne à la truffe

Noix de coquilles Saint Jacques crue, caviar osciètre
2017 Chablis, Vent d'Ange, Domaine Pattes Loup Thomas Pico

-

Foie gras de canard cuit dans un vin chaud aux épices

Turbot rôti, légumes racines glacés

*2015 Savennières, Clos de la Bergerie, Domaine de la Coulée de
Serrant*

-

Filet de bœuf en croute de brioche, pressé de pomme de terre
et truffe

2008 Saint-Joseph, Reflet, Domaine François Villard

-

Tout en marron, façon Mont-blanc

Porto Tawny 10cl

-

Café et mignardises

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

- Réveillon de La Saint Sylvestre -

400 € / personne, Accord Mets et Vins Inclus

Croque Truffe

Velouté de Châtaigne à la truffe

Champagne Rosé Bollinger Brut

-

Tartare de langoustines et pomme verte, caviar osciètre

Noix de Saint Jacques en salade, coulis de truffe noire

2016 Meursault, Domaine Decelle-Villa

-

Pot au feu de foie gras de canard à la truffe

Homard bleu rôti, risotto crémeux

2015 Savennières, Clos de la Bergerie, Domaine de la Coulée de Serrant

-

Filet bœuf en croute de brioche, pressé de pomme de terre et truffe

Brie de Meaux aux truffes

2008 Saint-Joseph, Reflet, Domaine François Villard

-

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 la Saint Sylvestre -

180€ / personne

- Accord Mets et Vins -

100€ / personne

Croque Truffe

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

-

Velouté de Châtaigne à la truffe

Noix de coquilles Saint Jacques crue, caviar osciètre
2017 Chablis, Vent d'Ange, Domaine Pattes Loup Thomas Pico

-

Foie gras de canard cuit dans un vin chaud aux épices

Turbot rôti, légumes racines glacés

*2015 Savennières, Clos de la Bergerie, Domaine de la Coulée de
Serrant*

-

Filet de bœuf en croute de brioche, pressé de pomme de terre
et truffe

2008 Saint-Joseph, Reflet, Domaine François Villard

-

Tout en marron, façon Mont-blanc

Porto Tawny 10cl

-

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