

DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 2023

# DINER DU RÉVEILLON DE NOËL



DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 2023  
DINER DU RÉVEILLON  
DE NOËL



Coupe de champagne et canapés  
Coupe de Billecart Salmon Brut Blanc ou Rosé

Huître Gillardeau au caviar Baeri  
Chablis 2021 Jean Dauvissat

Homard bleu en consommé, légumes et racines d'hiver  
Châteauneuf du Pape 2018 Domaine Saint Préfert

Foie frais de canard de chez Robert Dupérier rôti aux truffes  
Savennières Bel Ouvrage 2015 Damien Laureau

Poularde de chez Pierre Duplantier Albufera  
Châteauneuf du Pape 2016 Clos des Papes

Plateau de fromages fermiers truffés affinés par nos soins  
Pineau des Charentes Lot AB-15 Ernest Gautriaud

Bûche au chocolat, comme on l'aime à Noël...  
Soierie de Rivesaltes 1976 Hors d'Age-Marc Parcé

198 € par personne  
Accord mets-vin : 120 € par personne



LUNDI 25 DÉCEMBRE 2023  
BRUNCH DE NOËL



**LA TABLE DU CHEF AU CŒUR  
DU BAR JEAN GOUJON**

Champagne

Plateau de fruits de mer des côtes Bretonnes et Normandes  
Saumon mariné aux épices Caucasiennes  
Charcuteries « Arnaud Nicolas »  
Plateau de fromages « Martine Dubois »

Nos fameuses Viennoiseries feuilletées  
Pancakes & gaufres  
Fruits frais de saison

Pâtisseries

**À LA CARTE**

Œufs brouillés

ou

Œufs pochés Bénédictine

ou

Œufs à la coque

Suprême de volaille jaune des Landes en cocotte,  
champignons & noisettes

ou

Bar sauvage rôti, pousses d'épinard & sauce choron

148 € par personne

Prix incluant une demi bouteille de Champagne par personne



DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2023

DINER DE LA  
SAINT SYLVESTRE

DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2023  
DINER DE LA  
SAINT SYLVESTRE



Coupe de champagne et canapés  
Coupe de Billecart Salmon Brut Blanc ou Rosé

Carpaccio de langoustines des côtes bretonnes aux agrumes  
Pouilly Fumé Prédilection 2019 Didier Pabiot

Hûtre Gillardeau au caviar Baeri  
Chablis 2021 Jean Dauvissat

Truffe noire en feuilleté sauce périgueux  
Santenay 2018 Abbaye de Santenay

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint Briec, topinambour confit-glacé  
Côtes de Provence 2022 Milia Clos de l'Ours

Poularde de chez Pierre Duplantier Albufera  
Châteauneuf du Pape 2016 Clos des Papes

Brie de Meaux fermier truffé  
Pineau des Charentes

Citron jaune de l'arrière-pays, givré aux herbes fraîches  
Gaillac doux Domaine Plageoles

Chocolat grand cru Caraïbes, vanille de Tahiti et praliné  
Soierie de Rivesaltes 1976 Hors d'Age-Marc Parcé

298 € par personne  
Accord mets-vin : 160 € par personne