

CHÈRE AMIE

MENU GOURMET NOËL 2025

3 amuse-bouches
3 appetizers


Tartelette d'effiloché de tourteau au citron vert,
mayonnaise avocat & pomme Granny
Tartlet of shredded crab with lime, avocado mayonnaise & Granny Smith apple

Gaufre tiède de pois chiche, crème aux épices Chich taouk  VÉGÉ.
& pois chiches croustillants
Chickpea waffle, Chich taouk spiced cream & crispy chickpeas

Foie gras de canard mi-cuit de la ferme Puntoun
& son chutney de fruits
Half-cooked duck foie gras from Puntoun farm & fruit chutney

Quasi de veau rôti, Darphin de carottes & jus au foie gras
Roasted veal rump, carrot Darphin & foie gras jus

Filet de bar rôti, polenta crémeuse à la truffe & mousse de parmesan
Roasted sea bass fillet, creamy truffle polenta & parmesan foam

Gnocchis à la courge, condiment marron  VÉGÉ.
& granola de Spéculoos
Pumpkin gnocchi, chestnut condiment & Speculoos granola

Tartelette forêt noire, « griottines » au kirch
Black Forest tartlet with Kirsch-soaked Morello cherries

Bûchette pommes tatin à la cannelle & mousse vanille
Mini Tarte Tatin-style apple log with cinnamon & vanilla mousse

Entremets crémeux passion & ganache chocolat au lait
Passion fruit cream dessert & milk chocolate ganache

Apéritif + menu gourmet + vin "classique" + eau & café
Aperitif + menu gourmet + "classic" wine + water & coffee
85 € / personne

Apéritif + menu gourmet + vin "premium" + eau & café
Aperitif + menu gourmet + "premium" wine + water & coffee
90 € / personne

Apéritif au Champagne "R" de Ruinart + menu gourmet
+ vin "d'exception" + eau & café
Champagne aperitif + menu gourmet + "exceptional" wine + water & coffee
110 € / personne

Assortiment de fromages de la Maison Tourrette
Assortment of cheeses from Maison Tourrette
+ 12 € / personne

Pour pouvoir vous accueillir dans les meilleures conditions,
nous vous demanderons de bien vouloir sélectionner
une entrée, un plat & un dessert unique pour l'ensemble de vos convives
en nous précisant les éventuelles spécificités (allergie, végétarien,
régime spécifique, confession particulière...). Notre chef aura le plaisir d'adapter
un menu spécifique à l'attention des personnes concernées.

Merci de nous transmettre l'ensemble de ces informations 8 à 10 jours
avant votre venue.

Les apéritifs pourront être choisis par chacun le soir même au restaurant.

Le nombre définitif de convives à +/- 5 pourra être modifié 2 jours ouvrables
avant ladite prestation, le cas échéant, les déjeuners ou dîners non honorés
seront facturés.

Pour tout changement de toute dernière minute,
merci de contacter directement le restaurant au 03 67 68 70 70

LES APÉRITIFS

Coupe de Crémant (12 cl) / Kir (12 cl) / Bière (25 cl) / Picon (25 cl) / Verre de vin (12 cl) / Sans alcool

1 verre par personne – choix sur place

NOTRE SÉLECTION DE VINS

(à choisir en même temps que votre menu)

“CLASSIQUES”



BLANCS

ALSACE • AOC RIESLING • Midelberg • BIO

Domaine Boeckel

Sec, légèrement fruité, avec des nuances minérales et florales.

-

LANGUEDOC • IGP PAYS D'OC • Mas de la Source

Cuvée Réserve - Robert Vic

Vin frais avec une bouche fluide et rafraîchissante.

ROUGES

ALSACE • AOC ROUGE D'OTTROTT

Domaine Vonville

Un pinot aux tanins fondus, belle longueur et arômes de cerises noires en fin de bouche.

-

CHILI • MAPU RESERVA • Carmenere

Baron Philippe de Rothschild

Attaque très équilibrée, des tannins ronds et doux avec des notes épicées.

“PREMIUM”



BLANCS

ALSACE • AOC RIESLING FRUEHMESS

Domaine Gérard Metz

Belle vivacité florale, bon équilibre entre minéralité et quelques notes d'agrumes.

-

CÔTES DU RHÔNE • AOP CAIRANNE

Réserve des Seigneurs • Domaine de l'Oratoire St-Martin • BIO

Vin de terroir subtil mais complexe, il est délicat et tendu, doté d'une belle minéralité.

ROUGES

BORDEAUX • AOC ST-ÉMILION • Gde Rés. St-Émilion

Maison Kressmann

La bouche est raffinée et délicate, avec une belle richesse aromatique & une structure tannique solide.

-

BOURGOGNE • AOP BOURGOGNE

Hautes-Côtes de Beaune • Domaine Labry Gilles

Un pinot noir élégant, fin et soyeux.

“D'EXCEPTION”



BLANCS

ALSACE • AOC ALSACE GRAND CRU • BIO

Pinot Gris Moenchberg Grand Cru

Domaine Boeckel

Un grand cru sec et puissant.

-

LOIRE • AOC SANCERRE • 2018

La Grande Châtelaine • Joseph Mellot

Un nez intense où les fruits jaunes viennent cotoyer un boisé sans excès. Suave, riche et complexe aux notes minérales.

ROUGES

BOURG. • AOC RULLY • 2021 • BIODYNAMIQUE

Joseph Drouhin

Les parfums nous parlent de petits fruits rouges mélangés en coulis. Une bouche avec de la fraîcheur et du gras, un tannin élégant, fin et fondu.

-

ALSACE • AOC ALSACE • Cuve 7 Réserve 2017 • BIO

Domaine Trimbach

Un fruit généreux, gourmand et d'une finesse remarquable !

LES CHAMPAGNES RUINART

R DE RUINART • AOC (bouteille 75 cl) 90,00 / RUINART ROSÉ • AOC (bouteille 75 cl) 110,00 / BLANC DE BLANCS • AOC (bouteille 75 cl) 130,00