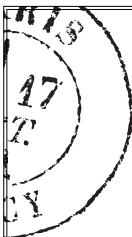


# CHÈRE AMIE



## 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 épiciées.

### “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**