

## *Jeudi 25 décembre 2025*

*Tournedos de filet de flétan fumé et farci de saumon Label rouge  
Et queues de langoustines, sa bisque*



*Aiguillettes de St Pierre cuit sur chair,  
Risotto El Arborio, tomates confites et son coulis aux épices*



*Rouelles de pintade fermière d'Ippécourt farcies aux morilles  
En persillade, jus de rôti*



*Les senteurs de nos campagnes*



*Le traîneau de bûches*

*Tarif du menu à 98 Euros par personne (hors boissons)*

## *Jeudi 1<sup>er</sup> Janvier 2026*

*Tartare de noix de coquilles St-Jacques Bretonnes  
Marinées au citron vert, siphon St-Jacques*



*Emincé de queue de lotte rôti sur chair,  
purée de céleri boule, beurre blanc aux échalotes grises*



*Tournedos de filet de bœuf rôti au four,  
Petits légumes de saison et sauce moutarde violette de Brive*



*Les senteurs de nos campagnes*



*Dessert de l'An*

*Tarif du menu à 98 Euros par personne (hors boissons)*

## *Dîner de la Saint-Sylvestre 2025/2026*

*L'assiette des deux foies gras du Château :  
Marbré aux cèpes et en lobe au laurier*



*Goujonettes de soles à filets cuites sur chair,  
Purée panais et sabayon Champagne aux grains de caviar*



*Demi-homard rôti, risotto El Arborio et sa bisque*



*Surprise glacée*



*Emincé de cuissot de chevreuil lorrain pané à la poudre de cèpes,  
Son jus sauvage*



*Les senteurs de nos campagnes*



*Les douceurs de fin d'année*

*Tarif du menu à 195 Euros par personne avec les boissons comprises*