



Réveillon de Noël

24 | 12 | 25

APÉRITIF

Negroni Alma

Blinis avec caviar Osetra

Croquette aux fruits de mer

ENTRÉES

Crevettes de Tarragone au sel

Artichaut de Tudela avec amandes de mer fines

PLATS PRINCIPAUX

Mijoté de lotte avec noix de Saint-Jacques du pays

Filet de cerf avec chanterelles et groseilles

PRÉ-DESSERT

Coco Martini

DESSERT

Mousse de fromage, framboise et noisettes grillées

Turron et gaufrettes

VINS

Gosset Grande Réserve Brut

L'histoire de la Maison Gosset remonte à 1584, lorsque Pierre Gosset, seigneur, conseiller municipal d'Aÿ et viticulteur, commença à élaborer des vins tranquilles à partir des raisins qu'il récoltait dans ses propres vignes. À cette époque, deux vins se disputaient la place d'honneur à la table des rois de France : le vin d'Aÿ et le vin de Beaune, tous deux élaborés à partir de chardonnay et de pinot noir.

Ce n'est qu'au XVIII^e siècle que l'on commença à produire des vins mousseux à Aÿ.

Castell d'Encus Acusp 2021

Raül Bobet, œnologue et copropriétaire des vins Ferrer Bobet dans le Priorat, a été impressionné en 2001 par les terres qu'il a découvertes dans la région des Pyrénées de Lérida alors qu'il recherchait des terrains qui permettraient d'atténuer les effets du changement climatique sur la vigne.

150 € (TVA incluse)



Repas de Noël

25 | 12 | 25

ENTRÉES

Pain de coca avec poivron cristal

Jambon ibérique Señorío de Montanera

PLATS PRINCIPAUX

Escudella i carn d'olla

Poulet fermier à la catalane

DESSERT

Tronc de Noël au chocolat, mangue et fruit de la passion

Turron et gaufrettes

VINS

Cosme Palacio, un vin de la Rioja Alavesa

Un vin d'auteur très personnel, héritier de l'esprit innovant de Cosme Palacio, fondateur de ce domaine, le deuxième plus ancien de la Rioja Alavesa.

Cosme Palacio Reserva 2018. Viura (blanc)

Cosme Palacio Sélection de barriques 2022. Tempranillo (rouge)

125 € (TVA incluse)

Repas de la Saint-Étienne

26 | 12 | 25



ENTRÉES

Coca de Folgueroles à la tomate

Jambon ibérique Señorío de Montanera

Salade de légumes aux langoustes

Petit calamar farci aux champignons et à la saucisse

Cœur d'artichaut, sauce béarnaise et réduction de Pedro Ximénez

PLAT PRINCIPAL

Cannelloni de « Fiesta mayor » à la truffe Melanosporum

DESSERT

Mousse de crème catalane avec glace aux amandes

Turron et gaufrettes

VINS

Otazu Chardonnay 2024

Les vendanges ont lieu pendant les heures les moins chaudes de la journée. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température de 13 °C afin de préserver toute la personnalité et le caractère de ce cépage. Le vin repose ensuite pendant 3 mois sur ses lies avant d'être mis en bouteille.

Tous ces soins permettent d'obtenir un vin élégant, frais et équilibré. De couleur jaune citron, il présente des notes florales et d'agrumes.

*Otazu Premium Cuvée 2022. Tempranillo,
Cabernet Sauvignon et Merlot*

Chaque cépage est vendangé séparément afin d'en préserver l'identité. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en fûts de chêne français.

Il en résulte un vin rouge très gourmand, de couleur cerise, avec un nez intense et complexe dominé par les fruits.

110 € (TVA incluse)

Réveillon du Nouvel An

31 | 12 | 25

ENTRÉES



Chardon de Corella avec sauce aux amandes Marcona

Homard national avec ail fermenté

Petits poids larmes du Maresme avec consommé de porc ibérique

Tartare de loup de mer sauvage avec agrumes et caviar

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de daurade sauvage aux asperges vertes

Magret de canard aux marrons et pignons

PRÉ-DESSERT

Crèmeux de yaourt, granité au basilic et à la fraise

DESSERT

Chocolat et pistache en textures

Turron et gaufrettes

VINS

Billecart-Salmon Brut Rosé

Billecart-Salmon est l'un des domaines les plus traditionnels de Champagne, et l'un des rares encore aux mains de la famille fondatrice.

Ce Champagne rosé est frais et plein de vitalité. Ses fines bulles, lentes et persistantes, lui confèrent une élégance et une fraîcheur qui remontent le moral lors des jours tristes. Il est également idéal pour célébrer tout événement auquel on souhaite apporter une touche d'originalité.

DOMAINE ÁLVARO PALACIOS

Au cœur de la célèbre région viticole de La Rioja, en Espagne, se trouve le prestigieux domaine viticole Álvaro Palacios, véritable trésor qui a séduit les connaisseurs du monde entier. Fondé par l'œnologue visionnaire Álvaro Palacios, ce domaine est une référence en matière de qualité, de passion et de tradition dans la production de vins d'exception.

Plácet Valtomelloso 2023. Viura (blanc)

La montesa 2021. Grenache (rouge)

260 € (TVA incluse)

Repas du Nouvel An

01 | 01 | 26



ENTRÉES

Pain de coca à la tomate

Anchois au vinaigre

Croquette de poulet Alma

PLATS PRINCIPAUX

Crème de potiron bio, trompettes de la mort et noix de Saint-Jacques

Jarret de chevreau de lait avec parmentier à la truffe

DESSERT

Gâteau glacé à la crème, aux marrons et aux myrtilles

Turron et gaufrettes

VINS

Otazu Chardonnay 2024

Un vin AOC Navarre 100 % Chardonnay

Les vendanges ont lieu pendant les heures les moins chaudes de la journée. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température de 13 °C afin de préserver toute la personnalité et le caractère de ce cépage. Le vin repose ensuite pendant 3 mois sur ses lies avant d'être mis en bouteille.

Tous ces soins permettent d'obtenir un vin élégant, frais et équilibré. De couleur jaune citron, il présente des notes florales et d'agrumes.

Otazu Premium Cuvée 2022. Tempranillo,

Cabernet Sauvignon et Merlot

Chaque cépage est vendangé séparément afin d'en préserver l'identité. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en fûts de chêne français.

Il en résulte un vin rouge très gourmand, de couleur cerise, avec un nez intense et complexe dominé par les fruits.

110 € (TVA incluse)

Repas de l'Épiphanie

06 | 01 | 26



ENTRÉES

Coca de Folgueroles à la tomate

Jambon ibérique Señorío de Montanera

Croquette de bettes Alma

Tartare de thon avec agrumes et avocat

Salade de tourteau

Salade d'escarole et anguille fumée

PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf avec foie de canard

DESSERT

Couronne des Rois

Turron et gaufrettes

VINS

Cosme Palacio, un vin de la Rioja Alavesa

Un vin d'auteur très personnel, héritier de l'esprit innovant de Cosme Palacio, fondateur de ce domaine, le deuxième plus ancien de la Rioja Alavesa.

Cosme Palacio Reserva 2018. Viura (blanc)

Cosme Palacio Sélection de barriques 2022. Tempranillo (rouge)

110 € (TVA incluse)