

Huguette

MENU DE FETES

du 21 décembre 2024 au 5 janvier 2025

Champagne Rosé de Billecart-Salmon	24	Champagne la coupe, Cristal Roederer	55
Blanc	14 cl	Rouge	14 cl
Pouilly-Fumé 2022	11,5	Haut-Médoc 20 Moulin La Lagune	12
Chablis 2022 La Sereine	12,9	Pauillac - Château Pedesclaux 2013	20

CAVIAR BAERI FRANCAIS KAVIARI 20G 48 50G 99

OEUF MAYONNAISE & CAVIAR 25

ESCARGOT DE BOURGOGNE (les 6) 19 (les 12) 36

FOIS GRAS DE CANARD baguette grillée, confiture de figes 21

RAVIOLES DE CHAMPIGNONS truffe Mélanosporum 39

CARPACCIO DE ST-JACQUES truffe Mélanosporum 32

LOBSTER ROLLS homard & pain brioché [caviar+ 20] 36

OURSIN FRANCAIS la pièce 14 || **LANGOUSTINE** la pièce 7

N.2 Belon - Bretagne 3 13,5 6 25 12 46

N.1 Utah Beach - Normandie 19 36 69

FILET DE BOEUF ROSSINI Foie-gras, champignons, épinards 52

SURF & TURF filet de boeuf, demi-homard, 59

bisque de homard curry, frites & salade

RISOTTO DE SAINT-JACQUES truffe Mélanosporum 48

PAVE DE CABILLAUD Caviar Kaviari, beurre blanc, purée de celeri 59

BELLE SOLE MEUNIERE pommes vapeur 62

HOMARD FRANCAIS snacké, frites 1/2 42 ENTIER 79

flambé au Bourbon 1/2 46 ENTIER 89

ASSIETTE DE FROMAGES baguette grillée 14

PAVLOVA MONT BLANC 14

CREPES SUZETTE au Grand Marnier 15

EXPRESSO MARTINI 15