Les fêtes de fin d'année aux

LES ARCHIVES



menu de Noël - 2026

NOËL AUX ARCHIVES, EN 5 TEMPS - 98€
SUGGESTION ACCORD METS ET VINS - 128€

MISE EN BOUCHE
ROYALE DE COURGE,
Saint-Jacques à cru

ENTRÉE
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT,
fumé au bois de hêtre, condiment de poire

AOP Côtes de Gascogne,
Domaine Pellehaut, *"L'été Gascon"*

POISSON
LANGOUSTINE,
fenouil braisé en tarte fine juste tiède

AOP Bourgogne,
Domaine Louis Jadot, *"Couvent des Jacobins"*

VIANDE
CHAPON TRUFFÉ,
mousse de châtaignes et champignons,
sauce poulette

AOP Fiefs Vendéens Mareuil,
Domaine Jérémy Mourat

FROMAGE
MILLEFEUILLE DE VIEUX COMTÉ,
beurre de noix, mesclun

DESSERT
ROSACE DES ARCHIVES,
praliné noisette, caramel fudge

AOP Lussac Saint-Émilion,
Château Haut-Piquat

MIGNARDISES

CHAMPAGNES ET BULLES AU VERRE

Flûte de Champagne, *"Brut Réserve"*	*13 €*
Flûte de Champagne, *"La Chapelle Rosé"*	*14 €*
Flûte de Bulles sans alcool, *"French Bloom"*	*13 €*

SUGGESTIONS EAUX

Vittel, *1L*	*6 €*
San Pellegrino, *1L*	*6 €*
Châteldon	*6.5 €*

Menu unique, servi le 24 décembre au soir et le 25 décembre à midi