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

Pellehaut Côte de Gascogne, *"L'été Gascon"*

POISSON
LANGOUSTINE,
fenouil braisé en tarte fine juste tiède

Bourgogne Blanc - L. Jadot, *"Couvent des Jacobins"*

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

Mareuil Rouge - J.Mourat

FROMAGE
MILLEFEUILLE DE VIEUX COMTÉ,
beurre de noix, mesclun

DESSERT
ROSACE DES ARCHIVES,
praliné noisette, caramel fudge

Lussac Saint-Émilion, *"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 DE COCKTAILS

Peachie — *11 €*
Liqueur de bergamote,
crème pêche de vigne, pamplemousse,
Prosecco, eau pétillante

Garden Smash — *11 €*
Gin sans alcool, basilic,
citron jaune, sucre liquide

East Side — *10 €*
Gin, concombre, menthe, citron vert,
sucre liquide

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