LA TABLE DES TEMPLIERS

Menu de Réveillon de Noël

Jeudi 24 décembre 2026

La Saint-Jacques
Caviar et Plancton

Le Foie gras
Mi-cuit, confit de Maïs nixtamalisé aux fruits du Mendiant

Le Homard bleu
Grillé, sabayon au Champagne

Le Chapon
Purée à la Truffe noire

Le Comté
30 mois, Malossol et Kasha soufflée

La Bûche de Noël
Xocolatl 70 % et Vanille d'Oaxaca

Les Mignardises du Père Noël

185 €

AUBERGE DES TEMPLIERS

Déjeuner de Noël

Vendredi 25 décembre 2026

Les Prémices

Le Foie gras
Mi-cuit, confit de Maïs nixtamalisé aux fruits du Mendiant

Le Chapon
Purée à la Truffe noire

ou

Les Saint-Jacques
Poêlées, sabayon au Champagne et Caviar

La Bûche de Noël
Xocolatl 70 % et Vanille d'Oaxaca

Les Mignardises du Père Noël

100 €

LA TABLE DES TEMPLIERS

Menu de la Saint-Sylvestre

Jeudi 31 décembre 2026

Les Prémices

Le Caviar
Pomme de terre fondante, Crème crue légèrement fumée

La Saint-Jacques
Vapeur douce, Oursin, Crème de Maïs nixtamalisé

Le Turbot
Rôti sur l'arête, Poireau braisé, Beurre blanc au Vin jaune

La Truffe noire
Raviole ouverte de Céleri, Consommé de Volaille

Le Chevreuil
Dos rôti, Jus à l'Arabica et Airelles

Le Brillat-Savarin
Nuage lacté à la Poire et aux Praslines de Montargis

La Mandarine de Corse
Vanille du Mexique et Champagne rosé

Les Douze Raisins de Minuit

245 €

AUBERGE DES TEMPLIERS

Déjeuner du Nouvel An

Vendredi 1er janvier 2027

Les Prémices

Le Foie gras
Mi-cuit, confit de Maïs nixtamalisé aux fruits du Mendiant

La Volaille de Bresse
Purée à la Truffe noire

ou

Les Saint-Jacques
Poêlées, sabayon au Champagne et Caviar

La Mandarine de Corse
Vanille du Mexique et Champagne rosé

Les Mignardises du Nouvel An

100 €