LES ROCHES BLANCHES
CASSIS

DÎNER DE NOËL

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025

Foie gras de canard
fine gelée de cidre, pomme Royal Gala confite
Montlouis Sur Loire Domaine François Chidaine, « Les Bournais », 2023

Douceur de Sole
beurre de vodka au grain de caviar Osciètre impérial
Viré-Clessé, Les Héritiers Comte Lafond, 2023

Chapon fermier
contisé à la truffe noire, mousseline de châtaigne
Sancerre, Domaine Prieur, « Grains de Pinot », 2023

Vacherin Mont d'or
à la cuillère, pain aux noix
Château Chalon, Domaine Berthet-Bondet, 2016

Pomme de pin glacée
chocolat du Vietnam
Grand Cru Shlossberg Domaine Trimbach, 2018

Comme un marron chaud
espuma marron glacé, confit d'agrume
et crème glacée lactée et cacao
Grand Cru Shlossberg Domaine Trimbach, 2018

Menu en 5 temps :165 euros
Menu avec accord mets & vins : 275 euros

LES ROCHES BLANCHES
CASSIS

SAINT SYLVESTRE

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

Saint-Jacques
en fines tranches à crues, caviar Osciètre impérial
Pouilly-Fumé, Domaine du Bouchot, « Terres Blanches », 2023

Mosaïque de foie gras et canard
radis daikon au vinaigre, confit d'échalote au porto
Côtes du Jura, Domaine Berthet-Bondet, « La Poirière », 2023

Homard bleu
cuit au beurre de clémentine, crosnes
Meursault, Domaine Labet, « Les Tillets », 2022

Filet de bœuf Wellington
jus à la truffe noire
Bandol, Domaine Tempier, « Migoua », 2017

Compression de Comté
à la noisette
Château Chalon, Domaine Berthet-Bondet, 2016

Ispahan givré
litchi, framboise, rose
Champagne, Billecart-Salmon Rosé

Vacherin glacé
au cassis, Champagne rosé et meringue craquante
Champagne, Billecart-Salmon Rosé

Menu en 7 temps : 320 euros
Menu avec accord mets & vins : 450 euros

Réservez en ligne

LES ROCHES BLANCHES
CASSIS

BRUNCH DE NOËL
JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025

BRUNCH DU NOUVEL AN
JEUDI 1ER JANVIER 2026

Gravelax de saumon à l'aneth
Foie gras de canard en terrine
Saint-jacques gratinées en coquille
Huîtres de la maison Giol
Bouchées au homard
Soupe de châtaignes
Rillettes de canard à la truffe
Pâté en croûte au ris de veau

Traditionnelle dinde de Noël
Gigot d'agneau confit
Poitrine de canette

Poisson entier de la pêche locale
Gambas à la plancha
Bouillabaisse

Plateau de fromages de la région

Bûches de « Nomade »
Guimauves vanille chocolat
Pain d'épices au confit d'orange
Mont-Blanc au cassis

Et d'autres douceurs hivernales de nos pâtissiers

165 euros par personne
hors boissons

Réservez en ligne