

Menu de Noël

DÎNER DU SAMEDI 24 DÉCEMBRE 2022

Mises en bouche



Foie gras de Canard, voile de ratafia
Pomme et fruits du mendiant



Saint-Jacques caramélisées de nos côtes
Choux farcis au corail, « kombucha » de chou



Volaille de la Cour d'Armoise à la truffe Mélanosporum
Millefeuille de pomme de terre et Beaufort



Brie de « La ferme des 30 Arpents »
à la truffe Mélanosporum



Bûche de Noël
Cacahuète et mousse de lait



Mignardises

120 euros par personne, hors boissons

la grande Georgette

Christmas Menu

SATURDAY, DECEMBER 24, 2022 - DINNER

Amuse-bouche



Duck foie gras
Ratafia jelly and nuts jam



Caramelized scallops
Stuffed cabbage with coral



Poultry with black truffle
Potatoes with Beaufort cheese



Brie de Meaux
stuffed with black truffle



Christmas log cake
Peanut and milk foam



Sweets

120 euros per person, without drinks

la grande Georgette



Soirée du Nouvel An

SAMEDI 31 DÉCEMBRE 2022

**Le 31 décembre 2022, pour le réveillon du Nouvel An,
La Caserne Chanzy vous propose une soirée festive !**

Accueil à 19h30 pour l'apéritif



Dîner dans notre restaurant - Menu de fête



Ambiance musicale par DJ Marko

**Soirée au tarif de 195 euros par personne,
apéritif et menu inclus**



Menu du Nouvel An

DÎNER DU SAMEDI 31 DÉCEMBRE 2022

Canapés



Amuse-bouche



Caviar de la maison Petrossian
Royale d'oignon et ses condiments



Langoustine de nos côtes tiédie
Consommé parfumé au curry rouge



Turbot à la vapeur d'agrumes
Poireaux et sabayon au chardonnay



Bœuf Wagyu et truffe Mélanosporum
Céleri confit à la vanille



Vieux comté 36 mois



Pré-dessert



Litchi et poivre du Sichuan



Mignardises

la grande Georgette



New Year's Eve

SATURDAY, DECEMBER 31, 2022

**On December 31, 2022, for New Year's Eve,
La Caserne Chanzu proposes you a festive dinner!**

Welcome at 7.30 pm for the aperitif



Dinner in our restaurant - Special Menu



DJ set with Marko

**195 euros per person,
aperitif and menu included**



New Year's Eve Menu

SATURDAY, DECEMBER 31, 2022 - DINNER

Canapés



Amuse-bouche



Caviar from Petrossian house
Onion cream



Scampi from Brittany
Served with red curry soup



Steamed turbot fish with citrus flavor
Leeks and chardonnay sabayon



Wagyu beef and black truffle
Celeriac with vanilla



Aged comté of 36 months



Pré-dessert



Lychee and Sichuan pepper



Sweets

la grande Georgette