

MENU DE NOËL

24 décembre dès 19h

Mises en bouche

Tataki de thon rouge,
yuzu, salicorne, betteraves, noisettes torréfiées

Ravioles de cèpes, crème à la truffe,
chips de marcassin fumé, vieux parmesan

Sorbet mûre, Saint-Germain

Suprême de chapon, pomme de terre farcie
au foie gras, crumble de marrons,
choux de Bruxelles grand-mère

Tartelette aux 5 chocolats,
crème anglaise au Bailey's



Menu à 85€ boissons comprises* (avec ou sans alcool)
« Live music »

Paiement à la réservation.

* Accords mets vins, bières au fût, softs, cafés & thés durant le repas.
Liste des allergènes disponible sur demande via la réception.



Découvrez
nos formules
spéciales enfant
p 10 & 11.

BRUNCH DE NOËL

25 décembre de 12h à 16h

Brunch à volonté avec « live music ».
Eventail de mets froids et chauds, sucrés et salés, buffet de desserts.

55€/pers. hors boissons
Paiement à la réservation.



Formules enfants

(de 3 à 11 ans)


Menu
ou buffet pour
l'ensemble
de la table.

Le 24 décembre dès 19h

MENU

Potage
Boulette, frites et compote
Dame blanche
à 24€

BUFFET

Grand buffet de mets froids et chauds,
show cooking & buffet de desserts.
Animation musicale.
37,50€/pers. softs compris
Paiement à la réservation.

Le 25 décembre de 12h à 16h

BRUNCH DE NOËL

Brunch à volonté avec « live music » & présence du Père Noël.
Eventail de mets froids et chauds, sucrés et salés, buffet de desserts.
27,50€/pers. softs compris • **Paiement à la réservation.**

