

Réveillon de Noël
Dîner du mardi 24 décembre
Déjeuner du mercredi 25 décembre

Prélude gourmand

Raviole de langoustines, butternut au gingembre
Coriandre, agrumes

Homard au safran
Bouillabaisse anisée, cerfeuil tubéreux

Pithiviers de Noël
Faisan, foie gras de canard, épinards
Jus de réduction à la truffe

Brillat – Savarin truffé

Biscuit Moelleux au citron vert, confit Ananas, ganache montée intense ,
Ivoire vanille & Tainori

Mignardises

120 € en 4 actes
135€ en 5 actes avec fromages

Prix nets TVA 10% et service inclus - viande bovine d'origine France
Merci de faire la réservation de votre table auprès de la réception; un acompte de 100 € par personnes
vous sera demandé pour le dîner du 24 décembre et le déjeuner du 25 décembre.

Réveillon Saint - Sylvestre

*Dîner du Mardi 31 décembre et
Déjeuner du Mercredi 1 Janvier 2025*

Coupe de Champagne

Prélude gourmand

Carpaccio de Saint-Jacques , Caviar D'Aquitaine
Crèmeux chou-fleur

Dos de lieu Jaune de ligne rôti
Salpicon de homard, Jus de réduction à la truffe

Noisette de chevreuil à la Rossini
Jus au vieux Porto, pomme paille

Brillat – Savarin truffé

Tarte Friande en texture de chocolat, confit de mandarine
Fruits rouges, glace à la reine des prés

Mignardises

150 €

Prix nets TVA 10% et service inclus - viande bovine d'origine France

*Merci de faire la réservation de votre table auprès de la réception ; un acompte de 100 € par personnes
vous sera demandé pour le dîner du 31 décembre et le déjeuner du 1 décembre.*

Nous cuisinons de nombreux ingrédients dont certains peuvent être allergisants (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques). Nos collaborateurs vous renseigneront sur la présence de ces ingrédients dans votre sélection sans toutefois pouvoir vous en garantir l'absence.