

# MENU DU NOUVEL AN

*31 décembre dès 19h*



Découvrez  
nos formules  
spéciales enfant  
p 10 & 11.

Assortiment de mises en bouche

Sashimi de saumon mariné à la betterave,  
mayonnaise acidulée au raifort, beignet de panais,  
pomme verte et coulis Saint-Vincent

Terrine de foie gras, pommes caramélisées au vin jaune,  
brioche toastée, confiture d'oignons  
jeunes pousses au vinaigre de cidre

Bouchée « Panna cotta de Bloody Mary » et caviar Avruga

Filets de sole farcis à la chair de homard,  
purée grand-mère, sifflets de légumes racines  
et sauce homardine au cerfeuil

Assortiment de fromages de nos régions,  
briochin toasté, sirop de Liège et jeunes pousses

« Le tout chocolat », texture de coing,  
gel de verveine citronnée et le chocolat dans tous ses états !

---

« Live music » durant le repas.

Menu à 140€ boissons comprises\* (avec ou sans alcool)

**Païement à la réservation.**

\* Accords mets vins, bières au fût, softs, cafés & thés durant le repas.

Liste des allergènes disponible sur demande via la réception.



## *Le 31 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  
& « live music ».  
62,50€/pers. softs compris  
 **Paiement à la réservation.**

---

## *Le 1<sup>er</sup> janvier de 12h à 16h*

### **BRUNCH DU NOUVEL AN**

Brunch à volonté avec « live music ».  
Eventail de mets froids et chauds, sucrés et salés, buffet de desserts.  
35€/pers. softs compris •  **Paiement à la réservation.**

---

## *Première semaine de janvier* **CHOUCRUTE DE L'AN NEUF**

### *Buffet choucroute*

Le 1<sup>er</sup> janvier dès 18h : 19,50€/pers. hors boissons

### *Choucroute royale*

Toute la première semaine de janvier : 12,50€ avec un dessert  
**Réservation obligatoire.**

