

# MENU DE NOËL

24 décembre dès 19h



Mises en bouche

Mille-feuille de brick, Saint-Jacques et foie gras,  
mousseline de topinambour infusée au kaffir,  
jeunes pousses de mizuna et vinaigrette  
à l'huile de noisette et miel d'acacia

Bonbon de canard confit et abricot,  
déclinaison de la betterave (crue, cuite, pickles, purée, chips)

Bouchée de crabe des neiges à l'huile de noisette,  
texture de Bombay Sapphire et gelée de tonic

Filet de biche servi rosé, espuma de marron, crumble de pistache  
et mousseline de carotte au gingembre et citronnelle

Divine « Charlotte » à l'ananas confit  
et crème mascarpone au rhum et coco



Découvrez  
nos formules  
spéciales enfant  
p 10 & 11.

Menu à 95€ 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.

# BRUNCH DE NOËL

25 décembre de 12h à 16h

Brunch à volonté avec animations.

Eventail de mets froids et chauds, sucrés et salés, buffet de desserts.

70€/pers. boissons comprises\* (avec ou sans alcool)

**Paiement à la réservation.**

\* accords mets vins, bières au fût, softs, cafés & thés



# Formules enfants

(de 3 à 11 ans)



*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.  
42,50€/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.  
35€/pers. softs compris • Paiement à la réservation.

