

Menu de Noël

COUPE DE CHAMPAGNE DE LA MAISON TAITTINGER

Accompagnée de 2 tapas



AMUSE-BOUCHE

*Foie gras de canard, truffe noire d'hiver comme un mille-feuille
et délicatesse de raisin au riesling*



NOIX DE SAINT-JACQUES ET LOUP DE MER EN PARFAIT

Mini betterave confite à la cardamome, jus corsé d'étrilles



CHAPON FERMIER RÔTI EN DEUX FAÇONS

*Moelleux de polenta au lard Villazata,
réduction de jus de volaille aux morilles*



TRADITIONNELLE BÛCHE DE NOËL

Au chocolat et parfum de fève de tonka

Vin blanc : Saint-Véran, Terroirs de Chasselas 2022

Vin rouge : Saint-Joseph, Domaine Cluzel 2022

Evian, Badoit & Boissons chaudes

110€

Boissons Incluses



Menu de Noël

ADOLESCENT 12-17 ANS

Menu adulte avec un mocktail maison

Boissons sans alcool incluses

80€



ENFANT 5-11 ANS

Saumon fumé

*Chapon fermier rôti en deux façons, moelleux de polenta au lard Villazata,
réduction de jus de volaille aux morilles*

Traditionnelle bûche de Noël au chocolat et parfum de fève de tonka

Boissons sans alcool incluses

45€



ENFANT MOINS DE 5 ANS

Dos de saumon ou Tender de volaille pané servi avec frites

Pot de glace chocolat, vanille ou fraise

Boissons sans alcool incluses

Gratuit