

MENU DE NOËL

24 décembre dès 19h

Mises en bouche

Foie gras en terrine
confit d'oignons au poivre rose et ses toasts

Ravioles au homard
bisque et herbes fraîches

Sorbet pomme et cidre de glace

Filet de biche sauce grand veneur
marmelade d'endives, céleris caramélisés, rôsti maison

ou

Turbotin en gremolata aux épices
butternut grillé, sauce aux agrumes

Assortiment de fromages affinés de nos régions

Sorbet passion meringué façon pavlova
ananas confit au timu

Menu à 95€ boissons comprises*

« Live music » **Paiement à la réservation.**

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



Découvrez
nos formules
spéciales enfant
p 10 & 11.

BRUNCH DE NOËL

25 décembre de 12h à 16h

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

70€/pers. boissons comprises*

Paiement à la réservation.

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