



# MENU DE NOËL

Mises en bouche  
Foie gras-balsamique / Cerise  
Consommé clair-canard / Oignon jeune  
Artichaut-truffe / Cédrat

\*

Carpaccio de Saint-Jacques  
Crèmeux chou-fleur / Citron caviar / Herbes aromatiques

\*\*

Cailles confites en cannelloni végétal  
Céleri / Mayonnaise fumée / Coulis de persil / Shiitake / Shiso

\*\*\*

Sorbet  
Pomme-lacquemant / Cidre bio

\*\*\*\*

Filet de veau basse température aux herbes  
Truffe / Topinambour / Noisette / Estragon

\*\*\*\*\*

Macaron XL chocolat amer  
Passion / Ananas caramélisé / Feuillantine

**Menu à 95€ boissons comprises\***  
Suivi d'un concert live. **Païement à la réservation.**  
*\* vins adaptés de circonstance, bières aux fûts,  
softs, blancs, cafés & thés*

---

## BRUNCH DE NOËL

*25 décembre de 12h à 16h*



Brunch à volonté accompagné d'une musique live  
et d'animations pour les enfants. Eventail de mets  
froids et chauds, sucrés/salés et buffet de desserts.

**55€/pers. hors boissons**  
**Païement à la réservation.**  
(1/2 prix pour les enfants de moins de 12 ans)