



MENU DU NOUVEL AN

31 décembre dès 19h



Découvrez
nos formules
spéciales enfant
p 10 & 11.

Mises en bouche

*

Tataki de thon rouge graine de sésame

Passion / citron vert / émulsion coco / pickles de radis red meat

**

Saint-Jacques rôties

Déclinaison de salsifis / émulsion truffe

Cœur de ris de veau

Risotto de courge / noix / comté

Sorbet gin fizz (gin / citron / menthe)

Médaille de biche

*Crèmeux de betteraves / poire confite au vin / gel de cranberries /
crumble noir / jus corsé*

Tartelette de fourme d'Ambert

Croquant de poire / réduction porto et sirop

Dessert de l'An

Chocolat blanc / pistache / noix de coco

« Live music » durant le repas.

Menu à 155€ boissons comprises* (avec ou sans alcool)

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.



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 ».
65€/pers. softs compris
Paiement à la réservation.

Le 1^{er} 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.
39,25€/pers. softs compris • Paiement à la réservation.

Première semaine de janvier

CHOUROUTE DE L'AN NEUF

Choucroute servie à table : 12,50€/pers.
Réservation obligatoire.