

# MENU DE NOËL

## 24 décembre dès 19h

Mises en bouche

\*

Truite fumée de chez Mathonet  
*Pressé de céleri / biscuit éponge*

\*\*

Foie gras poêlé  
*Châtaigne / topinambour*

\*\*\*

Sorbet clémentine et espuma Apérol

\*\*\*\*

Filet de canard sauvage  
*Cuisse confite / chou rouge aux pommes / pommes dauphines aux herbes /  
sauce miel et épices de Noël*

\*\*\*\*\*

Bûche chocolat noir  
*Orange amère / Cointreau / pain d'épices*

Menu à 115€ 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 « live music ».  
Eventail de mets froids et chauds, sucrés et salés, buffet de desserts.

78,50€/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.  
52,50€/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.  
39,25€/pers. softs compris • Paiement à la réservation.

