



MENU DU NOUVEL AN

31 décembre dès 19h



Découvrez
nos formules
spéciales enfant
p 10 & 11.

Mises en bouche

*

Huîtres creuses

Wakamé / Caviar Impérial / Champagne

**

Saumon Norvégien

Fenouil / Orange / Betterave

La caille

Champignons / Truffe / Foie gras / Madère

Filet de biche

Chou rouge / Airelles / Pommes rattes

Tartelette Cru des Fagnes truffe

Brioche au beurre

Soufflé citron glacé

« 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€

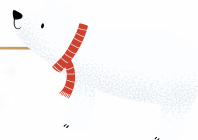
BUFFET

Grand buffet de mets froids et chauds,
show cooking & buffet de desserts
& animation musicale.
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

CHOUCROUTE DE L'AN NEUF

Choucroute servie à table : 12.50€/pers.
Réservation obligatoire.