

# MENU DE NOËL

## 24 décembre dès 19h

Mises en bouche

\*

Tartare de Saint-Jacques de la mer du Nord  
*Piment rouge / Coriandre / Citron vert / Litchi*

\*\*

Médaille de langouste  
*Foie gras / Figue / Pamplemousse / Orange sanguine*

\*\*\*

Ballotine de dinde  
*Chou de Bruxelles / Châtaignes / Pommes parisiennes / Mûres*

\*\*\*\*

Bûche de Noël  
*Champagne / Vanille*



Découvrez  
nos formules  
spéciales enfant  
p 10 & 11.

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)

⚠  
Menu  
ou buffet pour  
l'ensemble  
de la table.

## 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.