

MENU

Noël

25 DÉCEMBRE 2025

70€

Préludes du Chef en 3 Saveurs

Entrée

Marbré de Foie Gras de canard du Puntoun, aux fruits secs, caramel de Porto

OU

Raviole de Langoustine, langoustine grillée, fondue de poireaux légèrement truffée, bisque

Plat

Ballotine de Sole, pomme Anna, sauce Noilly Prat

OU

Filet de chapon à la Royale, sauce vin jaune, fine purée de cerfeuil tubéreux

Dessert

Sphère Framboise & Chocolat

ou

Fromages du MOF Dominique Bouchait

*Accord Mets & Vins
en 3 Verres : 25€*

Joyeux Noël ! Bon Nadal !
Merry Christmas è Feliz Navidaad!

