



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!

