



Menu de Noël

24 décembre au dîner & 25 décembre au déjeuner

180 euros par personne hors boissons

Mise en bouche

Velouté de champignons et foie gras,
éclats de truffes

Foie gras poêlé,
églantine et épices de Noël

Langoustine snackée,
bouillon d'artichaut et douceur de pomme de terre

Fraîcheur au coing

Poularde en fête,
sauce crémée et légumes d'antan

Brie de Meaux truffé,
noix de Grenoble et zeste d'orange

Gourmandise de Noël

Le contenu du menu est susceptible d'être modifié selon les arrivages et l'inspiration du Chef Stéphane Froidevaux. Les plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. Ils peuvent être adaptés pour les personnes intolérantes au gluten ou au lactose mais pas aux personnes véganes.