



MENU DE NOËL

Trio de mises en bouche

*

Carpaccio de Saint-Jacques, panais, citron confit,
huile de Sicile, pickles de racines et herbes croquantes

**

Foie gras poêlé, Tatin de poires et châtaignes,
courge glacée et jus à l'Orval

Sorbet pomme, calvados et amandes croquantes

Filet de biche, crémeux de panais fumé, crumble de noisette,
légumes glacés, pommes amandines
et réduction de vin rouge aux épices

Chocolat, poire et caramel beurre salé

Menu à 85€ boissons comprises*

Suivi d'un concert live. **Païement à la réservation.**

** vins adaptés de circonstance, bières aux fûts, softs,
blancs, cafés & thés*

BRUNCH DE NOËL

25 décembre de 12h à 16h



Brunch à volonté accompagné
d'une musique live et d'animations pour les enfants.
Eventail de mets froids et chauds, sucrés/salés et buffet de desserts.

50€/pers. hors boissons

Païement à la réservation.

(1/2 prix pour les enfants de moins de 12 ans)