

Menu de Noël

Dîner du 24 décembre 2025 : 130€ par personne (*)
Déjeuner du 25 décembre 2025 : 130€ (*) par personne | 90€ (selon choix)

Amuses-bouche

DUO FESTIF

Canapé au foie gras et truffe noire,
Blinis de crème crue et oeuf de truite

— x —

Entrées

SYMPHONIE MARINE AUX AGRUMES

Araignée de mer aux agrumes, émulsion de
carapaces, granité au yuzu et Caviar Oscietra

-

HARMONIE D'HIVER ET SENTEURS DE NOËL

Foie gras de canard mi-cuit, gelée de vin rouge
aux épices de Noël, figues rôties et brioche toastée

— x —

Plats

SAVEUR FORESTIÈRE ET POIRE POCHÉE

Pavé de cerf cuit à basse température, fine purée de
céleri, poire pochée au vin rouge, sauce grand veneur

-

TERRE & MER À LA TRUFFE NOIRE

Noix de Saint-Jacques à la plancha,
risotto crémeux aux champignons, éclats de noisettes et
copeaux de truffe noire

— x —

Fromage

TRUFFE D'HIVER ET CARACTÈRE NORMAND

Camembert farci à la truffe noire, salade frisée et éclats de noix

— x —

Dessert

BÛCHE DES ÎLES

Bûche de Noël aux saveurs de îles.

Menu enfant de Noël

Dîner du 24 décembre et déjeuner du 25 décembre 2025 : 40 € par enfants

Entrées

SAUMON FUMÉ

ou

FOIE GRAS



Plats

FILET DE BOEUF

Purée de pommes de terre, légumes

ou

PAVÉ DE CABILLAUD

Purée de pommes de terre, légumes



Dessert

BÛCHE GLACÉE

