



Menu de Noël

Filet de rouget au citron gingembre,

Poivron doux, vinaigrette aux herbes

&

Fraicheur de crabe à la coriandre

gel de poisson de roche



Le potimarron en velouté

Pulpe de châtaigne aux noisettes, émulsion de cresson



Sole de nos côtes

Meunière au beurre salé parfumé au romarin

Artichaut violet au mascarpone olive

Sabayon d'oignon doux aux sucres de viandes truffées



Volaille fermière

Le suprême de volaille cotisé à la truffe farcie de champignons

La cuisse aux senteurs des sous-bois,

Raviole de topinambour



Grand Cru 62% Pur Brésil

Praliné à la noix de pécan et fève de tonka

Mignardises et Gourmandises

Prix pour les clients extérieurs à l'hôtel

120 Euros par personne hors boissons

80 Euros par enfant hors boissons

Animation à partir de 19h30 avec le groupe Object Trouvé

