# LANA

## MENU DE NOËL

24 DÉCEMBRE 2026

### MISE EN BOUCHE

**Le foie gras de canard poêlé aux épices**
*Velouté de potimarron au beurre noisette*
*et copeaux de châtaigne*

### MENU

**Saint-Jacques de Bretagne**
*Royale de champignons au lard fumé*
*émulsion de cèpes au goût des sous-bois*

&

**Bar de ligne rôti sur la peau**
*Fondue de poireaux au Champagne*
*Citron- caviar*

&

**Le suprême de volaille cotisé à la truffe**
*Cuisse confite et sa mousseline de panais,*
*Jus court au vin jaune*

### DESSERTS

**Bûchette des Fêtes**
*Pur Caraïbes 66% et noisette du Piémont*
*Fraîcheur de mandarine*

**Mignardises et Gourmandises**

PRIX POUR LES CLIENTS EXTÉRIEURS À L'HÔTEL
**150 EUROS** PAR PERSONNE HORS BOISSONS
**100 EUROS** PAR ENFANT HORS BOISSONS

ANIMATION À PARTIR DE 19H30
AVEC UN GROUPE DE MUSIQUE

# LANA

## CHRISTMAS MENU

24 DECEMBER 2026

### AMUSE-BOUCHE

**Pan-fried duck foie gras with spices**

*Pumpkin velouté with hazelnut butterand chestnut crisps*

### MENU

**Breton scallops**

*Champignons with smoked baconPorcini mushroom emulsion with woodland mushroom flavours*

*&*

**Skin-roasted sea bass**

*Leek fondue with ChampagneLemon caviar*

*&*

**Chicken supreme with truffle**

*Candied squash and parsnip mousselineChicken jus with yellow wine*

### DESSERTS

**Christmas dessert**

**Festive petits fours and sweet treats**

PRICE FOR NON-HOTEL GUESTS

**€150** PER PERSON, EXCLUDING DRINKS

**€100** PER CHILD, EXCLUDING DRINKS

ENTERTAINMENT FROM 7:30 PM

WITH A MUSIC BAND