



LANA



MENU DE NOËL

24 DÉCEMBRE 2025

Filet de rouget au citron gingembre,

Poivron doux, vinaigrette aux herbes

&

Fraîcheur de crabe à la coriande

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 sucs de viandes truffés*



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

150 EUROS PAR PERSONNE HORS BOISSONS

100 EUROS PAR ENFANT HORS BOISSONS



ANIMATION À PARTIR DE 19H30
AVEC LE GROUPE OBJECT TROUVÉ