



Menu
Déjeuner du 25 décembre 2025
Diners du 26 décembre au 3 janvier 2026 (sauf 31 décembre)

Entrées – Starters

Vol au vent aux champignons, crème au thym, parmesan et truffe
Vol-au-vent with mushrooms, thyme cream, Parmesan and truffle

Tarte extra fine au saumon fumé, beurre citronnée, oeuf de saumon et aneth
Extra-thin smoked salmon tart, lemon butter, salmon roe and dill

Terrine de foie gras comme un nougat, gelée de pain d'épice
Foie gras terrine "like a nougat", gingerbread jelly

Plats – Main Courses

Risotto à la truffe, croustillant parmesan
Truffle risotto, crispy Parmesan

Homard au beurre blanc, légumes poêlés
Lobster with beurre blanc sauce, sautéed vegetables

Filet de boeuf Rossini, purée de pomme de terre
Beef fillet "Rossini", mashed potatoes

Desserts – Desserts

Assiette de fromage
Plate of cheese

Pavlova individuelle crème de marron et fruits rouges
Individual pavlova with chestnut cream and red berries

Tartelette poire amande et vanille
Pear, almond and vanilla tartlet

Entrée, plat, dessert / 62€ / Starter, main course, dessert
Entrée, plat, fromage, dessert / 72€ / Starter, main course, cheese, dessert