

Noël 2022

Menu : 85€

Accord Mets et Vins : 2 verres de vin et 1 coupe de Champagne 35€

Accord Mets et Vins : 4 verres de vin et 1 coupe de Champagne 55€

Amuse-bouche...

Le Foie Gras, vin rouge IGP des Baux de Provence aux épices

Entrée...

Le Homard, Panna cotta de maïs, herbes, œufs de Hareng fumé, crémeux au citron combawa

Poisson...

La Limande sole, laquée aux oignons caramélisé, patate douce au miso, consommé de crustacés Thaï

Viande...

Le Chevreuil, au cassis, moelleux de choux rouges et cèpes, jus corsé au poivre long

Fromage de Mr Rattalino

Brie de Meaux, truffé

Pré Dessert...

Le riz bio AOP de Camargue, au lait, poêlée de pommes caramel

Dessert...

Sphere de Noël, Chocolat blanc, citron et noix de Coco, coulis de mangue

Prix nets, taxes et service compris. Nos préparations sont susceptibles de contenir l'un des 14 allergènes répertoriés. La liste est disponible auprès de notre maître d'hôtel.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Net prices, taxes and service included. Our food may contain some of the 14 allergens. List at your disposal to our butler. All our meat is french origin.