

Menu

Déjeuners du 25 décembre 2025
et du 1er janvier 2026

Maki maison et cœur de saumon mariné à la betterave rouge

Foie gras de canard autour du cacao et confit de clémentine corse

Ou

Langoustines au thym citron, condiment mangue orange et crème de carottes des sables

Suprême de chapon truffé, ris de veau, mousseline de topinambours et pommes de terre

Ou

Lotte et gambas, beurre blanc et panais rôtis à la vanille et noix de pécan

Brillat savarin truffé, salade moutarde et herbes

Chariot de bûches

Tarif

62€ (sans fromages)

Tarif

68€ (avec fromages)