Réveillon de Noël

« Dîner du Dimanche 24 Décembre 2023 »

~

Ouverture de bal

Mise en Bouche

~

Début des festivités…..

Le fameux Pot-au-feu de foie gras,
raviole à la truffe et tagliatelle de légumes
ou
Risotto de riz noir vénéré , noix de Saint Jacques
et son émulsion fromagère
ou
Homard bleu en deux façons
ravioles citronnelle et bouillon de bœuf

~ ~

La petite pause s'impose…..

Sorbet citron vert et vodka
ou
Sorbet framboise et liqueur de Chambord

~ ~ ~

Passons aux choses sérieuses…..

Médaillons de Lotte lardée
et sa crème au chorizo
ou
La volaille de Bresse
au vin jaune et morilles
ou
L'authentique Tournedos Rossini
gratin dauphinois et légumes glacés

~ ~ ~ ~

Plateau de fromage affiné

~ ~ ~ ~ ~

Pour terminer…….

Confidences sucrées
Farandole de dessert pensé par notre pâtissier

135 € par personne pour les non-résidents. Hors boissons.
> > Horaire du Restaurant < <
Ouverture : 19h / Fermeture :23h00

Christmas Eve

« Dinner on Sunday 24 December 2023 »

~

Ball opening

Mouthing

~

Festivities begin…..

The famous foie gras stew,
truffle ravioli and vegetable tagliatelle
or
Black rice risotto venerated, scallops
and its cheese emulsion
or
Blue lobster in two ways
ravioli lemongrass and beef broth

~ ~

The small break is necessary…….

Lime and vodka sorbet
or
Raspberry sorbet and Chambord liqueur

~ ~ ~

Let's get down to business…...

Larded Monkfish Medallions
and its chorizo cream
or
The Bresse poultry
with yellow wine and morels
or
The authentic Rossini tournedos
gratin dauphinois and frozen vegetables

~ ~ ~ ~

Ripened cheese platter

~ ~ ~ ~ ~

to end…….

Sweetened confidences
Dessert farandole from our pastry chef

135 € per person for non-residents. Excluding drinks.
> > Restaurant Hours < <
Opening: 7pm / Closing: 11pm