

25 Décembre
December 25th



BRUNCH DE NOËL
Christmas brunch

Carpaccio de Saint-Jacques, choux fleur et caviar
Carpaccio of scallops, cauliflower & caviar

Ou / Or

Œuf mollet, courge fumée et truffe
Soft-boiled egg, smoked squash & truffle

Bar cuit au plat, légumes d'hiver en texture et caviar
Baked sea bass, winter vegetables with texture & caviar

Ou / Or

Chapon farci, châtaignes
Stuffed capon, chestnuts

Table de chasse avec fromages et mesclun
Game table with cheeses and mesclun

Bûche 2025
2025 Yule log

Une coupe de Champagne Veuve Clicquot Grande Dame 2018
Jus de fruits frais, eaux minérales et boissons chaudes
Served with a glass of Veuve Clicquot Grande Dame 2018 Champagne, fresh juices, water and hot drinks

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande
Tous nos oeufs de poule sont issus de l'agriculture biologique. Nos volailles sont d'origine France
Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, des éthylotests sont à votre disposition
Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés 5%
Veuillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques

If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon ordering
All our hen's eggs are organic. Our poultry is from France
In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, breathalysers are available upon request
Prices are shown in euros including VAT and a 5% employee contribution
Please note we cannot accept payment by cheque