

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

\*\*\*

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

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