

BRUNCH DES FÊTES

25 Décembre 2025 & 1 Janvier 2026

120€

Une coupe de champagne incluse

A Partager

Carpaccio de poisson du moment, fruit de la passion et grenade

Huitre de Camargue gratinée, sauce Maltaise

Saint Jacques lutée, fondue de poireaux et curry

Cœur d'omble chevalier gravelax aux herbes potagères

Cœur de truite fumée, pain de seigle et agrumes

Velouté de châtaignes et truffe noire

Foie gras de canard au naturel, coing et pain d'épices

Pâté en croute, canard, cochon, foie gras et ris de veau

Tourte chaude de gibiers, jus corsé et poires au vin rouge

Plateau de fromages affinés et charcuteries de nos régions

Informations & réservations

04.58.62.01.01



Prix nets en euros, service compris.

Toutes nos viandes sont d'origine française. Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande.

Au choix

Cocotte de homard, sauce corail à la verveine et petits légumes

Boeuf Wellington, pomme purée à la truffe noire

Fricassée de volaille crémée au vin jaune, légumes de saison

Risotto à la truffe noire dans la meule de pecorino

Plaisirs sucrés

Millefeuille vanille & caramel

Ile flottante à la praline rose

Tarte soufflée au chocolat et Chartreuse

Baba ivre de rhum

Buche glacée agrumes et châtaignes

Buche pâtissière aux trois chocolats et noisette

Crêpes Suzette sous vos yeux

Informations & réservations

04.58.62.01.01



Prix nets en euros, service compris.

Toutes nos viandes sont d'origine française. Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande.