



# MENU DE NOËL

## Coupe de Champagne de la maison Taittinger

Accompagnée de 2 tapas :  
Gougère au Brie truffé  
Huître chaude gratinée au sabayon de champagne



## Amuse-bouche à partager

Terrine de foie gras mariné au Sauternes, confiture de mangue et piment d'Espelette, pudding de graines de chia comme un riz au lait



## Demi-homard de Bretagne

Grillé et flambé au Génépi, douceur de salsifis  
à la noisette et lamelles de truffe



## Pressé de bœuf Wagyu français de la Ferme des Plantes

Chou farci aux chanterelles, mini croustilles de patate douce violette



## Traditionnelle bûche de Noël

Chocolat noisette



**Vin blanc :** Montagny 1er Cru « Les Coères », Vignerons de Buxy 2022

**Vin rouge :** Givry « Champ Lalot », Domaine Faiveley 2022

**Evian, Badoit & boissons chaudes**

120 €  
Boissons incluses





# MENU DE NOËL

## Adolescents 12-17 ans

Menu adulte avec un mocktail maison

Boissons sans alcool incluses

80 €



## Enfants 5-11 ans

Filet de bar de ligne flambé au Génépi, douceur de salsifis  
à la noisette et lamelles de truffe

Pressé de bœuf Wagyu français de la Ferme des Plantes, chou farci  
aux chanterelles et mini croustilles de patate douce violette

Traditionnelle bûche de Noël

Boissons sans alcool incluses

50 €



## Enfants moins de 5 ans

Dos de saumon **ou** Tenders de volaille panés, servis avec frites

Deux boules de glace

Boissons sans alcool incluses

Gratuit

