

LES CHASSES

DÎNER DU MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025

180 euros / personne

Menu unique (à la carte pas disponible)

ENTRÉE / STARTER

Langoustine, caviar Oscietre, consommé de crustacés

Langoustine, Oscietra caviar, shellfish consommé

POISSON / FISH

Saint-Pierre, viennoise aux morilles, endive braisée, sauce vin jaune

John Dory, Viennese morel sauce, braised endives, yellow wine sauce

VIANDE / MEAT

Poularde de Bresse à la truffe noire, crème de ratte

Bresse chicken with black truffle, ratte cream

FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages de Ludovic Bisot MOF Fromager Affineur

Selection of cheeses

DESSERT

Boule chocolat mandarine

Mandarin chocolate ball

Options végétariennes disponibles sur demande

• ABBAYE •
DES VAUX-DE-
• CERNAY •



LES CHASSES

DÉJEUNER DU JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025

180 euros / personne

Menu unique

ENTRÉE / STARTER

Langoustine, caviar Oscietre, consommé de crustacés
Langoustine, Oscietra caviar, shellfish consommé

POISSON / FISH

Saint-Pierre, viennoise aux morilles, endive braisée, sauce vin jaune
John Dory, Viennese morel sauce, braised endives, yellow wine sauce

VIANDE / MEAT

Poularde de Bresse à la truffe noire, crème de ratte
Bresse chicken with black truffle, ratte cream

FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages de Ludovic Bisot MOF Fromager Affineur
Selection of cheeses

DESSERT

Boule chocolat mandarine
Mandarin chocolate ball

Options végétariennes disponibles sur demande

• ABBAYE •
DES VAUX-DE-
• CERNAY •



LES CHASSES

DÎNER DU MARDI 31 DÉCEMBRE 2025

250 euros / personne

Menu unique

ENTRÉE / STARTER

Tarte fine Saint-Jacques, caviar Oscietre

•

POISSON / FISH

Homard bleu, sauce cardinale

•

VIANDE / MEAT

Filet de bœuf «Rossini», sauce truffe noire

•

FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages de Ludovic Bisot MOF Fromager Affineur

•

DESSERT

Le chocolat du 31

Options végétariennes disponibles sur demande

• ABBAYE •
DES VAUX-DE-
• CERNAY •

